

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 1713—2018

代替 NY/T 1713—2009

绿色食品 茶饮料

Green food—Tea beverage

2018-05-07 发布

2018-09-01 实施



中华人民共和国农业农村部 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准代替 NY/T 1713—2009《绿色食品 茶饮料》。与 NY/T 1713—2009 相比,除编辑性修改外主要技术变化如下:

- 取消了总砷、铜和志贺氏菌的限量要求;
- 增加了锡、阿力甜、柠檬黄及其铝色淀、诱惑红及其铝色淀、乙酰磺胺酸钾的限量要求及二氧化碳气容量要求。

本标准由农业农村部农产品质量安全监管局提出。

本标准由中国绿色食品发展中心归口。

本标准起草单位:农业农村部乳品质量监督检验测试中心、河南省新乡市大明饮品有限公司。

本标准主要起草人:马文宏、张玮、张晓晨、李东业、戴洋洋、任玲、张凤娇、王莹、金一尘、宋爽、李卉、李婧、刘正、曲建伟。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- NY/T 1713—2009。

绿色食品 茶饮料

1 范围

本标准规定了绿色食品茶饮料的术语和定义、产品分类、要求、检验规则、标签、包装、运输和储存。
本标准适用于绿色食品茶饮料。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数的测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10—2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定
- GB 5009.28—2016 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
- GB 5009.35 食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定
- GB 5009.97—2016 食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定
- GB 5009.139 食品安全国家标准 饮料中咖啡因的测定
- GB/T 5009.140 饮料中乙酰磺胺酸钾的测定
- GB 5009.263 食品安全国家标准 食品中阿斯巴甜和阿力甜的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 10792 碳酸饮料(汽水)
- GB 13432 食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签
- GB/T 21733 茶饮料
- CCAA 0016 食品安全管理体系 饮料生产企业要求
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- NY/T 288 绿色食品 茶叶
- NY/T 392 绿色食品 食品添加剂使用准则
- NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
- NY/T 1055 绿色食品 产品检验规则
- NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则
- SN/T 1743 食品中诱惑红、酸性红、亮蓝、日落黄的含量检测 高效液相色谱法
- 国家质量监督检验检疫总局令 2005 年第 75 号 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

茶饮料 tea beverage

茶汤

以茶叶的水提取液、茶粉等为原料,添加(或不添加)少量食糖和食品添加剂,经加工制成的保持原茶汁应有风味的液体饮料。

3.2

复(混)合茶饮料 blended tea beverage

以茶叶和植(谷)物的水提取液或其干燥粉为原料,添加(或不添加)少量食糖和食品添加剂,经加工制成的保持原茶汁应有风味的液体饮料。

3.3

果汁茶饮料和果味茶饮料 fruit juice tea beverage and fruit flavored tea beverage

以茶叶的水提取液、茶粉等为原料,加入果汁或食用果味香精,添加(或不添加)少量食糖和其他食品添加剂,经加工制成的保持原茶汁应有风味的液体饮料。

3.4

奶茶饮料和奶味茶饮料 milk tea beverage and flavored milk tea beverage

以茶叶的水提取液、茶粉等为原料,加入乳或乳制品,添加(或不添加)少量食糖和食品添加剂,经加工制成的保持原茶汁应有风味的液体饮料。

3.5

碳酸茶饮料 carbonated tea beverage

以茶叶的水提取液、茶粉等为原料,加入二氧化碳,添加(或不添加)少量食糖和食品添加剂,经加工制成的保持原茶汁应有风味的液体饮料。

4 产品分类

4.1 茶饮料

4.2 调味茶饮料

包括果汁茶饮料、果味茶饮料、奶茶饮料、奶味茶饮料、碳酸茶饮料。

4.3 复(混)合茶饮料

5 要求

5.1 原料要求

5.1.1 茶叶应符合 NY/T 288 的要求。

5.1.2 加工用糖、乳与乳制品、食用植(谷)物应分别符合相应绿色食品标准的要求。

5.1.3 食品添加剂应符合 NY/T 392 的要求。

5.1.4 加工用水应符合 GB 5749 的要求。

5.2 生产过程

按照 CCAA 0016 的规定执行。

5.3 感官

应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有该产品应有的色泽	取约 50 mL 混合均匀试样置于无色透明的容器中,在自然光下观察色泽和状态,检查有无异物,闻其气味,品尝其滋味
滋味、气味	具有该产品应有的滋味、气味,无异味,无异臭	
状态	状态均匀,无正常视力可见外来异物	

5.4 理化指标

应符合表 2 的要求。

表 2 理化指标

项 目		指 标						检验方法	
		茶饮料 (茶汤)	调味茶饮料						复(混) 合茶饮料
			果汁、果味	奶	奶味	碳酸	其他		
茶多酚 mg/kg	红茶	≥300	200	200	100	150	150	GB/T 21733	
	绿茶	≥500							
	乌龙茶	≥400							
	花茶	≥300							
	其他	≥300							
咖啡因 ^a mg/kg	红茶	≥40	35	35	20	25	25	GB 5009.139	
	绿茶	≥60							
	乌龙茶	≥50							
	花茶	≥40							
	其他	≥40							
蛋白质,g/100g		—		≥0.5	—			GB 5009.5	
二氧化碳气容量,20℃/倍		—			≥1.5	—		GB/T 10792	
注:低糖和无糖产品应按照 GB 13432 的规定执行。									
* 低咖啡因产品的咖啡因含量应不大于同类产品咖啡因最低含量的 50%。									

5.5 污染物、食品添加剂限量和真菌毒素限量

污染物、食品添加剂和真菌毒素限量应符合食品安全国家标准及相关规定,同时符合表 3 的要求。

表 3 食品添加剂限量

单位为毫克每千克

项 目	指 标	检验方法
环己基氨基磺酸钠及环己基氨基磺酸钙(以环己基氨基磺酸钠计)	不得检出(<0.03)	GB 5009.97—2016 第三法
阿力甜	不得检出(<5.0)	GB 5009.263
苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	不得检出(<5)	GB 5009.28—2016 第一法
新红及其铝色淀(以新红计)	不得检出(<0.5)	GB 5009.35
赤藓红及其铝色淀(以赤藓红计)	不得检出(<0.2)	GB 5009.35

5.6 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令 2005 年第 75 号的要求,检验方法按照 JJF 1070 的规定执行。

6 检验规则

申报绿色食品应按照 5.3~5.6 以及附录 A 所确定的项目进行检验。每批产品交收(出厂)前,都应进行交收(出厂)检验,交收(出厂)检验内容包括包装、标志、标签、净含量、感官、理化指标、微生物。

其他要求应符合 NY/T 1055 的要求。

7 标签和标志

7.1 标签

按照 GB 7718 的规定执行。

7.2 标志

应有绿色食品标志,储运图示按照 GB/T 191 的规定执行。

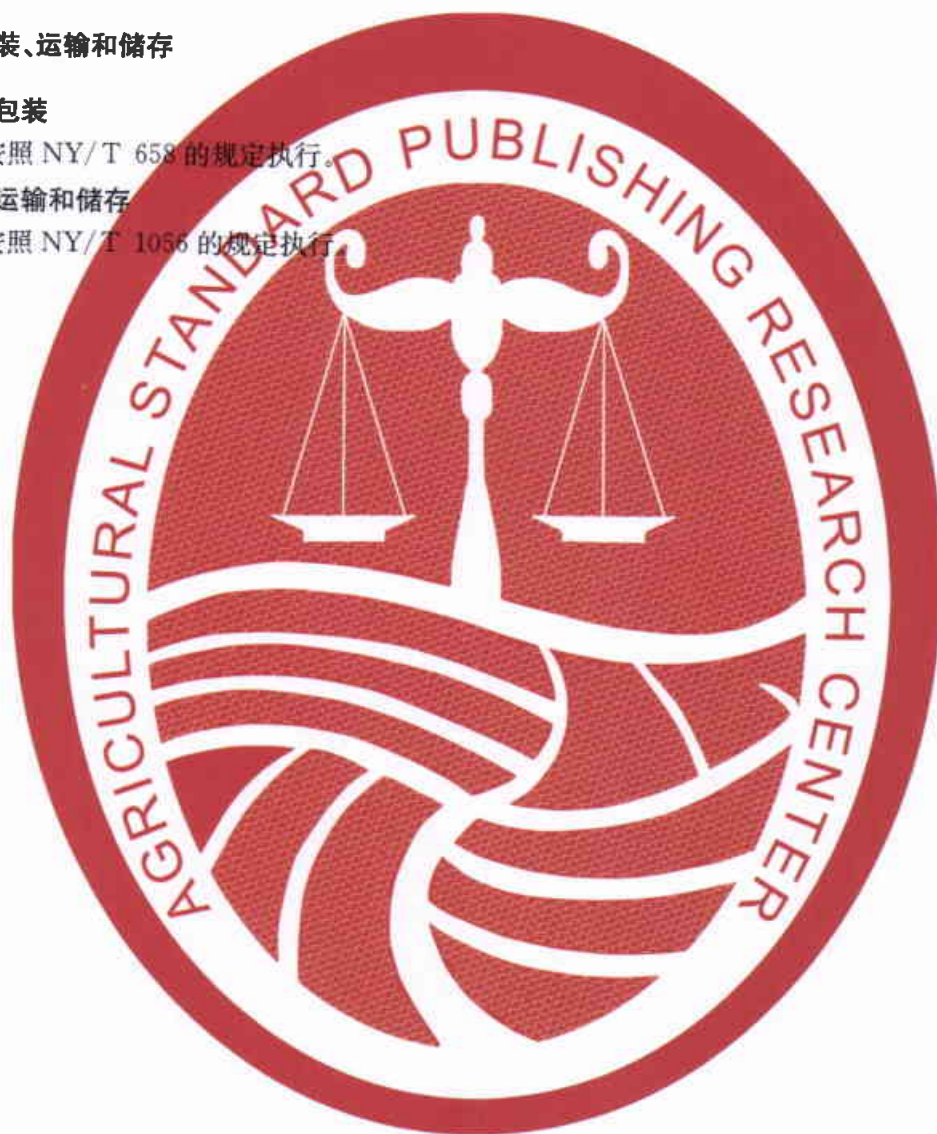
8 包装、运输和储存

8.1 包装

按照 NY/T 658 的规定执行。

8.2 运输和储存

按照 NY/T 1055 的规定执行。



附 录 A
(规范性附录)
绿色食品茶饮料产品申报检验项目

表 A.1 和表 A.2 规定了除 5.3~5.6 所列项目外,依据食品安全国家标准和绿色食品生产实际情况,绿色食品茶饮料申报检验还应检验的项目。

表 A.1 污染物和食品添加剂项目

序号	检验项目	指 标	检验方法
1	铅(以 Pb 计),mg/L	≤0.3	GB 5009.12
2	锡*(以 Sn 计),mg/kg	≤150	GB 5009.16
3	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计),mg/kg	≤500	GB 5009.28—2016 第一法
4	糖精钠,mg/kg	不得检出(<5)	GB 5009.28—2016 第一法
5	乙酰磺胺酸钾,mg/kg	≤300	GB/T 5009.140
6	诱惑红及其铝色淀(以诱惑红计),mg/kg	≤100	SN/T 1743
7	柠檬黄及其铝色淀(以柠檬黄计),mg/kg	≤100	GB 5009.35
* 仅适用于采用镀锡薄板容器包装的产品。			

表 A.2 微生物项目

序号	项 目	采样方案及限量(若非指定,均以/25 g 表示)				检验方法
		<i>n</i>	<i>c</i>	<i>m</i>	<i>M</i>	
1	菌落总数	5	2	10 ³ CFU/g	10 ⁴ CFU/g	GB 4789.2
2	大肠菌群	5	2	1 CFU/g	10 CFU/g	GB 4789.3
3	霉菌	≤20 CFU/g				GB 4789.15
4	酵母	≤20 CFU/g				GB 4789.15
5	沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
6	金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1 000 CFU/g	GB 4789.10—2016 第二法
注 1:若产品为镀锡薄板容器包装,则要求商业无菌,检验方法按照 GB 4789.26 的规定执行。						
注 2: <i>n</i> 为同一批次产品应采集的样品件数; <i>c</i> 为最大可允许超出 <i>m</i> 值的样品数; <i>m</i> 为致病菌指标可接受水平的限量值; <i>M</i> 为致病菌指标的最高安全限量值。						

中 华 人 民 共 和 国
农 业 行 业 标 准
绿 色 食 品 茶 饮 料
NY/T 1713—2018

* * *

中 国 农 业 出 版 社 出 版
(北京市朝阳区麦子店街 18 号楼)
(邮政编码: 100125 网址: www.ccap.com.cn)
北 京 印 刷 一 厂 印 刷
新 华 书 店 北 京 发 行 所 发 行 各 地 新 华 书 店 经 销

* * *

开 本 880mm×1230mm 1/16 印 张 0.75 字 数 15 千 字
2018 年 8 月 第 1 版 2018 年 8 月 北 京 第 1 次 印 刷
书 号: 16109·4561
定 价: 18.00 元



NY/T 1713—2018

版 权 专 有 侵 权 必 究
举 报 电 话: (010) 59194261