

## 中华人民共和国农业行业标准

NY/T 1713—2009

---

### 绿色食品 茶饮料

Green food—Tea beverages

2009-03-09 发布

2009-05-01 实施

---



中华人民共和国农业部 发布

## 前 言

本标准由中华人民共和国农业部提出。  
本标准由中国绿色食品发展中心归口。  
本标准起草单位:农业部乳品质量监督检验测试中心。  
本标准主要起草人:张宗城、薛刚、胡红英。

## 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、试验方法、检验规则、标签和标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于绿色食品茶饮料；不适用于仅以水果或果树叶（如沙棘叶）为主原料的茶饮料。

### 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
- GB/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB/T 4789.1 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB/T 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验
- GB/T 4789.10 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB/T 4789.15 食品卫生微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB/T 4789.26 食品卫生微生物学检验 罐头食品商业无菌的检验
- GB/T 5009.5 食品中蛋白质的测定
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定
- GB/T 5009.13 食品中铜的测定
- GB/T 5009.28 食品中糖精钠的测定
- GB/T 5009.29 食品中山梨酸、苯甲酸的测定
- GB/T 5009.35 食品中合成着色剂的测定
- GB/T 5009.97 食品中环己基氨基磺酸钠的测定
- GB/T 5009.139 饮料中咖啡因的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB/T 21733 茶饮料
- 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
- 国家质量监督检验检疫总局令[2005]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标准。

3.1

**茶饮料(茶汤) tea beverage**

以茶叶的水提取液或茶粉等为原料,可添加少量的食糖和(或)甜味剂等食品添加剂而制成的液体饮料。

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,加工制成的具有茶与植(谷)物混合风味的液体饮料。

3.3

**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、食糖和(或)甜味剂等食品添加剂而制成的液体饮料。

3.4

**其他调味茶饮料 other flavored tea beverage**

以茶叶的水提取液、茶粉等为原料,加入乳或乳制品以外其他可食用的配料、食糖和(或)甜味剂等食品添加剂而制成的液体饮料。

4 产品分类

4.1 茶饮料(茶汤)

茶饮料(茶汤)分为:红茶饮料、绿茶饮料、花茶饮料、乌龙茶饮料和其他茶饮料。

4.2 调味茶饮料

调味茶饮料分为:奶茶饮料、奶味茶饮料和其他调味茶饮料(包括果汁茶饮料、果味茶饮料、碳酸茶饮料等)。

4.3 复(混)合茶饮料

5 要求

5.1 原料

- 5.1.1 茶叶应符合 NY/T 288 的要求。
- 5.1.2 食品添加剂应符合 NY/T 392 的要求。
- 5.1.3 加工用水应符合 GB 5749 的要求。
- 5.1.4 不应使用茶多酚、咖啡因。

5.2 感官

具有该产品应有的色泽、香气和滋味,允许有少量的混浊或少量沉淀,无肉眼可见的杂质。

5.3 理化指标

应符合表 1 的规定。

表 1 理化指标

项 目	茶饮料	调味茶饮料			复(混)合茶饮料
		奶	奶味	其他	
茶多酚,mg/kg	红茶	≥300	≥200	≥150	≥150
	绿茶	≥500			
	乌龙茶	≥400			
	花茶	≥300			
	其他茶	≥300			

表 1 (续)

项 目	茶饮料	调味茶饮料			复(混)合茶饮料
		奶	奶味	其他	
咖啡因 <sup>a</sup> , mg/kg	红茶	≥40	≥35	≥25	≥25
	绿茶	≥60			
	乌龙茶	≥50			
	花茶	≥40			
	其他茶	≥40			
蛋白质, g/100 g	—	≥0.5	—	—	—

<sup>a</sup> 低咖啡因产品的咖啡因含量应不大于同类产品咖啡因含量的 50%。

#### 5.4 卫生指标

应符合表 2 的规定。

表 2 卫生指标

项 目	指 标
总砷(以 As 计), mg/kg	≤0.2
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤0.2
铜(以 Cu 计), mg/kg	≤2
山梨酸, mg/kg	≤0.5
苯甲酸, mg/kg	不得检出(<1)
糖精钠, mg/kg	不得检出(<0.15)
环己基氨基磺酸钠, mg/kg	不得检出(<0.2)
新红, mg/kg	不得检出(<0.2)
赤藓红, mg/kg	不得检出(<0.72)
菌落总数 <sup>a</sup> , cfu/g	≤100
大肠菌群 <sup>a</sup> , MPN/100 g	≤3
霉菌和酵母 <sup>a</sup> , cfu/g	≤10
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌) <sup>a</sup>	不得检出
微生物 <sup>b</sup>	商业无菌

<sup>a</sup> 适用于非罐装包装产品。

<sup>b</sup> 适用于罐装包装产品。

#### 5.5 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令[2005]第 75 号文的规定。

### 6 试验方法

#### 6.1 感官

称取约 50 g 样品置于无色透明玻璃容器中,在明亮处观察色泽和透明程度,并在室温下嗅其气味,尝其滋味。

#### 6.2 茶多酚

按 GB/T 21733 规定执行。

#### 6.3 咖啡因

按 GB/T 5009.139 规定执行。

#### 6.4 蛋白质

按 GB/T 5009.5 规定执行。

#### 6.5 总砷

按 GB/T 5009.11 规定执行。

6.6 铅

按 GB/T 5009.12 规定执行。

6.7 铜

按 GB/T 5009.13 规定执行。

6.8 山梨酸、苯甲酸

按 GB/T 5009.29 规定执行。

6.9 糖精钠

按 GB/T 5009.28 规定执行。

6.10 环己基氨基磺酸钠

按 GB/T 5009.97 规定执行。

6.11 新红、赤藓红

按 GB/T 5009.35 规定执行。

6.12 菌落总数

按 GB/T 4789.2 规定执行。

6.13 大肠菌群

按 GB/T 4789.3 规定执行。

6.14 霉菌和酵母

按 GB/T 4789.15 规定执行。

6.15 沙门氏菌

按 GB/T 4789.4 规定执行。

6.16 志贺氏菌

按 GB/T 4789.5 规定执行。

6.17 金黄色葡萄球菌

按 GB/T 4789.10 规定执行。

6.18 商业无菌

按 GB/T 4789.26 规定执行。

6.19 净含量

按 JJF 1070 规定执行。

7 检验规则

按 NY/T 1055 规定执行。

8 标签和标志

8.1 标签

按 GB 7718 规定执行。

8.2 标志

应有绿色食品标志,贮运图示按 GB/T 191 规定执行。

9 包装、运输和贮存

9.1 包装

按 NY/T 658 规定执行。

## 9.2 运输和贮存

按 NY/T 1056 规定执行。

---

中华人民共和国  
农业行业标准  
绿色食品 茶饮料  
NY/T 1713—2009

\* \* \*

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)  
北京昌平环球印刷厂印刷

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 7千字  
2009年4月第1版 2009年4月北京第1次印刷

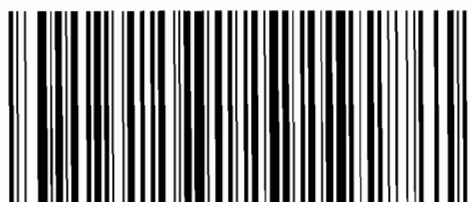
书号: 16109·1823

定价: 18.00元

---

版权专有 侵权必究

举报电话: (010) 65005894



NY/T 1713-2009