

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 827—2024

原叶鲜奶茶

Original leaf tea of milk

2024 - 09 - 14 发布

2024 - 09 - 20 实施

广西标准化协会 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 产品分类	1
5 技术要求	2
5.1 原辅料要求	2
5.2 茶汤保存要求	2
5.3 感官要求	2
5.4 理化指标	3
5.5 食品安全指标	3
6 检验方法	3
6.1 感官检验	3
6.2 理化检验	3
7 标识、包装和食用建议	3
7.1 标识	3
7.2 包装	3
7.3 食用建议	3
参考文献	4

前 言

本文件参照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由广西茶叶流通协会提出、归口并宣贯。

本文件起草单位：茶姬（上海）品牌管理有限公司、广西茶姬企业管理有限公司、横州市香菇怡茉茶饮有限公司、柳州市太阳人餐饮管理有限公司、横县桔扬茶业有限公司、忆美园（广西）农业科技有限公司、南宁学院食品与质量工程学院、广西茶叶流通协会、广西新篇章科技咨询有限公司、广西东云食品有限公司。

本文件主要起草人：尚向民、李一凡、熊梓富、荣佳、罗振平、周四伟、刘航、杨兴武、杨瑞垣、肖波、韦云伊、赖碧云、汪迪。

原叶鲜奶茶

1 范围

本文件界定了原叶鲜奶茶的术语和定义，给出了原叶鲜奶茶的产品分类和食用建议，规定了技术要求、标识和包装的要求，描述了相应的检验方法。

本文件适用于现制现售的原叶鲜奶茶。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.139 食品安全国家标准 饮料中咖啡因的测定
- GB 5009.257 食品安全国家标准 食品中反式脂肪酸的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB/T 13738.2 红茶 第2部分：工夫红茶
- GB/T 13738.3 红茶 第3部分：小种红茶
- GB/T 14456（所有部分） 绿茶
- GB 19298 食品安全国家标准 包装饮用水
- GB 19645 食品安全国家标准 巴氏杀菌乳
- GB/T 21726 黄茶
- GB/T 21733 茶饮料
- GB/T 22291 白茶
- GB/T 22292 茉莉花茶
- GB 25190 食品安全国家标准 灭菌乳
- GB/T 30357（所有部分） 乌龙茶
- GB 31607 食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量
- GB 31608 食品安全国家标准 茶叶
- GB/T 32719（所有部分） 黑茶

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

原叶鲜奶茶 original leaf tea of milk

以茶叶、鲜牛奶、纯牛奶、饮用水为主要原料，采用现场浸泡或高压萃取的茶汤调配制作，添加或不添加其他乳及乳制品、食糖或糖浆等辅料，不添加奶精、植脂末、香精、氢化植物油、速溶茶粉，不含反式脂肪酸，展现茶叶新鲜风格的新式现制饮品。

4 产品分类

按不同茶底分为：花茶原叶鲜奶茶、乌龙茶原叶鲜奶茶、绿茶原叶鲜奶茶、红茶原叶鲜奶茶、白茶原叶鲜奶茶、黄茶原叶鲜奶茶、黑茶原叶鲜奶茶。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 茶叶

应选择符合GB 31608及以下规定的茶叶，不应选用碎茶、茶粉：

- 花茶原叶鲜奶茶选用的茶叶应符合 GB/T 22292 规定的等级茶；
- 乌龙茶原叶鲜奶茶选用的茶叶应符合 GB/T 30357（所有部分）规定的等级茶；
- 绿茶原叶鲜奶茶选用的茶叶应符合 GB/T 14456（所有部分）规定的等级茶；
- 红茶原叶鲜奶茶选用的茶叶应符合 GB/T 13738.2、GB/T 13738.3 规定的等级茶；
- 白茶原叶鲜奶茶选用的茶叶应符合 GB/T 22291 规定的等级茶；
- 黄茶原叶鲜奶茶选用的茶叶应符合 GB/T 21726 规定的等级茶；
- 黑茶原叶鲜奶茶选用的茶叶应符合 GB/T 32719（所有部分）规定的等级茶。

5.1.2 鲜牛奶

应符合GB 19645的规定。

5.1.3 纯牛奶

应符合GB 25190的规定。

5.1.4 饮用水

经过滤，且应符合GB 5749规定的生活饮用水或符合GB 19298规定的包装饮用水。

5.1.5 食糖

应符合GB 13104的规定。

5.1.6 糖浆

应符合相应产品标准的规定。

5.1.7 其他辅料

应符合相应质量标准及有关规定的要求。

5.2 茶汤保存要求

应在密封冷藏条件下保存不超过4 h，超过4 h的不应再使用。

5.3 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求
色泽	具有对应茶底原叶鲜茶汤和鲜牛奶、纯牛奶混合的正常色泽
组织形态	呈悬浊液状，辅料沉淀于底部或悬浮于液体中
滋味	具有对应茶底原叶鲜茶汤和鲜牛奶、纯牛奶混合的新鲜风格滋味
气味	具有对应茶底原叶鲜茶汤茶香及鲜牛奶、纯牛奶乳香混合的特有气味
杂质	允许有混浊或沉淀，无正常视力可见的外来杂质

5.4 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	产品指标						
	花茶	乌龙茶	绿茶	红茶	白茶	黄茶	黑茶
茶多酚/ (mg/kg)	≥300	≥400	≥600	≥300	≥300	≥300	≥300
咖啡因/ (mg/kg)	≥80						
蛋白质/ (g/100 g)	≥0.5						
反式脂肪酸/ (g/100 mL)	0						

5.5 食品安全指标

应符合GB 31607或相关食品安全国家标准及有关规定的要求。

6 检验方法

6.1 感官检验

取约50 mL混合均匀的被测样品于无色透明的容器中，置于明亮处，迎光观察其色泽和组织形态，并在室温下，嗅其气味，品尝其滋味。

6.2 理化检验

6.2.1 茶多酚

按GB/T 21733的规定执行。

6.2.2 咖啡因

按GB 5009.139的规定执行。

6.2.3 蛋白质

按GB 5009.5的规定执行。

6.2.4 反式脂肪酸

按GB 5009.257的规定执行。

7 标识、包装和食用建议

7.1 标识

应清晰、完整、真实、准确，易于辨认和识读，标示内容包括但不限于：产品名称、门店名称、产品规格、制作时间。

7.2 包装

产品包装材料应符合相关食品安全标准及相关规定，封口应牢固、无破损。

7.3 食用建议

7.3.1 产品宜在制作结束后2 h内饮用，在30 min内饮用风味最佳。

7.3.2 乳糖不耐受者请慎饮用。

参 考 文 献

- [1] NY/T 1713 绿色食品 茶饮料
-

中华人民共和国团体标准

原叶鲜奶茶

T/GXAS 827—2024

广西标准化协会统一印制

版权专有 侵权必究