

ICS 67.160  
CCS X55

# 团体标准

T/CTSS 77-2023

## 现制茶饮料 制作规范

Freshly-made tea drinks: Manufacturing specification

2023-11-11 发布

2024-03-01 实施

中国茶叶学会

发布

# 前 言

本文件按照 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。

本文件的发布机构不承担识别专利的责任，本文件由中国农业科学院茶叶研究所提出。

本文件由中国茶叶学会标准化工作委员会归口。

本文件起草单位：中国农业科学院茶叶研究所、湖南茶悦文化产业发展集团有限公司、奈雪的茶控股有限公司、古茗科技集团有限公司、深圳市深宝华城科技有限公司、里森食品（广州）有限公司、深圳市新荣阳食品科技有限公司、浙江华茗园茶业有限公司、深圳市水木生长科技有限公司、浙江茗皇天然食品开发股份有限公司。

本文件主要起草人：尹军峰、陈建新、许勇泉、汪芳、邹倩、彭心、孙延琳、崔鑫霞、何群仙、蔡烈伟、方敏、徐仕翔、陈震华、颜泽松、陈根生。

# 现制茶饮料 制作规范

## 1 范围

本文件规定了现制茶饮料的加工经营场所及设备设施、操作人员要求、原辅料要求、关键质控点、食品添加剂管理、工具和容器清洁、标识、包装、贮存、记录和文件管理、追溯与召回、消费提示。

本文件适用于现制茶饮料的现场加工和制作。

## 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 1886.228 食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化碳  
GB 1886.350 食品安全国家标准 食品添加剂 氧化亚氮  
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准  
GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量  
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量  
GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量  
GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求  
GB 4806.6 食品安全国家标准 食品接触用塑料树脂  
GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品  
GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品  
GB 5749 生活饮用水卫生标准  
GB 14930.1 食品安全国家标准 洗涤剂  
GB 14930.2 食品安全国家标准 消毒剂  
GB 19298 食品安全国家标准 包装饮用水  
GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品  
GB 29202 食品安全国家标准 食品添加剂 氮气  
GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范  
GB/T 21733 茶饮料  
SB/T 10017 冷冻饮品 食用冰

## 3 术语和定义

下列术语适用于本文件。

### 3.1

**现制茶饮料** freshly-made tea drinks

以茶叶、超微茶粉（抹茶）、速溶茶粉、茶浓缩汁等原料，经现场水浸提、添加或溶解获得的茶汤，添加或不添加水果及其制品、蔬菜及其制品、乳及其制品或其他食品，经现场加工调制而成的即饮饮品。

## 4 基本工艺流程

原辅料验收（茶、果蔬、谷物等）-预处理（清洗、切块或榨汁、浸提、打奶等）-调制（加糖、奶、冰块等摇茶或搅拌）-装杯-封口-贴标-成品。

## 5 加工经营场所及设备设施

应符合《餐饮服务食品安全操作规范》中 3.1 和 4 的相关规定。

## 6 操作人员要求

应符合《餐饮服务食品安全操作规范》中 14 的相关规定。

## 7 原辅料要求

### 7.1 原辅料质量安全要求

- 7.1.1 茶叶原料应符合《现制茶饮料 茶叶原料》的规定。
- 7.1.2 水果及其制品、蔬菜及其制品应符合相关国家标准的规定。
- 7.1.3 咖啡、豆类、谷类、坚果籽实类及其制品等应无腐败变质，无霉变、无虫蛀、无杂质，坚果籽实类应符合 GB 19300 的规定。
- 7.1.4 用于现制茶饮料的乳及其制品、增甜剂等原辅料的质量卫生应符合 GB 2760、GB 21733 的规定。
- 7.1.5 制作用水应符合 GB 5749、GB 19298 的规定。
- 7.1.6 用于现制茶饮料的冰块质量卫生应符合 SB/T 10017 的规定。
- 7.1.7 饮料接触用的包装材料应符合 GB 4806.7 或 GB 4806.8 的规定。

### 7.2 原辅料的采购及验收

应符合 GB 31621 和《餐饮服务食品安全操作规范》中 6.1 和 6.3 的规定。

### 7.3 原辅料的贮存

- 7.3.1 应符合 GB 31621 和《餐饮服务食品安全操作规范》中 6.4 的规定。
- 7.3.2 已拆包的食品原辅料，如果暂存于其他容器，在容器上应该注明拆包日期、使用期限、保存条件。
- 7.3.3 预先制备好的饮料基础液、浓缩液宜冷藏或冷冻保藏，应有防尘、防虫措施。
- 7.3.4 清洗后未切分的水果和蔬菜，应洁净保存或冷藏，根据果蔬性状宜在 48 h 之内使用完。

## 8 关键质控点

### 8.1 原辅料验收

制作前应对茶叶、水果、蔬菜、谷类、豆类、乳及其制品等原辅料进行验收检查，发现有不合原料要求的不得使用。

### 8.2 原辅料清洗消毒

蔬菜和水果可以用食品级洗涤剂或消毒剂清洗，使用的洗涤剂或消毒剂应符合 GB 14930 的规定，且在其外包装有明显警示标识。

### 8.3 蔬菜和水果的切分

从事蔬菜和水果切分的操作人员应佩戴口罩和头套（帽子），人员操作前应对手部进行清洗消毒，如另外佩戴手套，手套应清洁、无破损。用于蔬菜和水果切分的刀和砧板应专用，砧板宜选用浅色。切分后的蔬菜和水果宜在 6 h 内使用完。

### 8.4 榨汁和磨浆

榨汁和磨浆设备应符合食品生产加工要求，使用前应按规范清洁设备，磨浆物料应煮沸。

### 8.5 茶汤制备

茶叶冲泡、蒸煮、浸泡设备及操作应符合食品生产加工要求，已制备茶汤宜在 4 h 内使用完。

### 8.6 调配

在调配过程中，操作人员应佩戴手套、口罩和头套（帽子），不得直接接触到食用冰、牛奶等原料和调配罐、包装内壁。

### 8.7 封口

现制茶饮如需封口，封口机接触食品的材料应符合 GB 4806.1 的规定。

## 9 食品添加剂管理

氮气应符合 GB 29202 的规定,二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定,氧化亚氮应符合 GB 1886.350 的规定,其他食品添加剂应符合 GB 2760 的规定。

## 10 工具和容器清洁

- 10.1 用于现制茶饮料加工的设备、工具、贮存容器等应符合 GB 4806 的规定,使用前应清洗消毒。
- 10.2 水加热设备、制冰机和封口机等设备设施应及时清洗消毒。

## 11 标识、包装、贮存

### 11.1 标识

包装上宜标识主要原辅料或特征性原辅料,应在现制茶饮料容器或包装上标示制作时间或宜饮用时间。

### 11.2 包装

现制茶饮料包装材料和容器应符合 GB 4806.7、GB 4806.8 的规定,外带销售产品宜使用一次性密封、包装易碎贴等形式对产品进行安全防护。

### 11.3 贮存

现制茶饮料加工后立即供应,制作 12 h 后未销售的必须销毁。

## 12 记录和文件管理

12.1 原料采购、验收等环节应有记录,记录应保证真实、易于识别和检索,具有可追溯性。应对文件进行有效管理,确保各相关场所使用的文件均为有效版本。

12.2 设备的检查、维护、维修、校验应有记录,确保设备使用过程中进行的操作可有效追溯。信息记录保存期限不得少于 5 年。

12.3 现制茶饮料制售设备,应保留包装容器、吸管和现调饮料机供应商资质及产品合格证明,以及设备清洁卫生、巡检记录。

## 13 追溯与召回

13.1 被消费者拒收或退回的现制饮料不得再次销售或用于加工制作其他现制饮料。

13.2 发现经营的现制茶饮料不符合食品安全标准或者有证据证明可能危害人体健康的,应当立即停止销售,并记录情况,应针对所发现的问题查找各环节记录、分析问题原因并及时改进。

13.3 应制定追溯、召回制度并及时演练。应能根据记录和文件管理对所采购的原料、食品添加剂和食品相关产品进行追溯。

13.4 应能配合供应商进行原料召回的实施。应配合相关部门进行追溯和召回工作,避免或减轻危害。

## 14 消费提示

14.1 包装上宜标示茶多酚含量和咖啡因日摄入限量。

14.2 宜对特殊原料进行消费提示,如过敏原信息、防烫、防噎、限时饮用等。

14.3 宜采用口头或标签等方式进行消费提示。

## 参 考 文 献

- [1] 《餐饮服务食品安全操作规范》（国家市场监督管理总局公告〔2018 年〕第 12 号）
-