

团 体 标 准

T/SPAQ00XXS-2024

现制茶饮料 原叶鲜奶茶制作规范

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2024-XX-XX 发布

2024-XX-XX 实施

四川省食品生产经营安全协会 发布

前 言

本文件按照 GB/T 1.1《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。

本文件由四川茶姬企业管理有限公司提出。

本文件由四川省食品生产经营安全协会归口。

本文件起草单位：茶姬（上海）品牌管理有限公司、四川茶姬企业管理有限公司、四川奉贵人茶业有限公司、四川省食品生产经营安全协会、四川省食品检验研究院、西华大学、成都谦渝和信息技术有限公司。

本文件主要起草人：尚向民、李一凡、周平、荣佳、周四伟、刘航、李军、吉礼、王毅、唐勇、曹国强、倪铨蒙、倪军、饶旭东、田华中、秦覃、蒲开阳。

本文件为首次发布。

现制茶饮料 原叶鲜奶茶制作规范

1 范围

本文件规定了现制茶饮料 原叶鲜奶茶（以下简称饮品）的术语和定义、制作流程、经营场所、设施设备、人员和培训、原辅料要求、制作过程的关键控制、清洁维护和废弃物管理、记录和文件管理、追溯与召回。

本文件适用于现制茶饮料 原叶鲜奶茶的制作。

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 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 4806.7 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 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 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
- 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 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 31608 食品安全国家标准 茶叶
- GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
- GB/T 32719(所有部分) 黑茶
- QB/T 8022 冻饮品 食用冰

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

现制茶饮料 Freshly made tea beverage

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，加或不加食用冰块，经现场加工制作而成可直接饮用的饮料。

3.2

原叶鲜奶茶 Original leaf fresh milk tea

以茶叶、鲜牛奶或纯牛奶、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 制作流程

原辅料验收（茶叶、乳及乳制品、糖浆或食糖等）→预处理（茶汤制备、食用冰制备等）→贴标签→配料（加入茶汤、乳及乳制品、糖浆或食糖）→调制→灌装→封口加盖→成品→打包（必要时）。

5 经营场所

应符合 GB 31654-2021 中第 3 章的规定。

6 设备设施

6.1 基本要求

应符合 GB 31654-2021 中第 4 章的规定。

6.2 特定要求

用于称量或温控的设备应通过计量检定或校准，确保设备准确有效工作。

7 人员和培训

7.1 人员

应符合 GB 31654-2021 中第 11 章的规定。

7.2 培训

7.2.1 应符合 GB 31654-2021 中第 12 章的规定。

7.2.2 应根据不同岗位的实际需求，制定和实施上岗前的技能培训年度计划，并做好培训记录。

8 原辅料

8.1 原辅料质量要求

8.1.1 茶叶应选择完整的茶叶，不应包括碎茶、茶粉及袋泡茶，并应符合 GB31608 及以下规定：

- 1) 茉莉花茶应符合 GB/T 22292 规定的等级茶；
- 2) 乌龙茶应符合 GB/T 30357(所有部分)规定的等级茶；
- 3) 绿茶应符合 GB/T 14456(所有部分)规定的等级茶；
- 4) 红茶应符合 GB/T 13738.2、GB/T 13738.3 规定的等级茶；
- 5) 白茶应符合 GB/T 22291 规定的等级茶；
- 6) 黄茶应符合 GB/T 21726 规定的等级茶；
- 7) 黑茶应符合 GB/T 32719(所有部分)规定的等级茶。

8.1.2 鲜牛奶应符合 GB 19645 的规定。

8.1.3 纯牛奶应符合 GB 25190 的规定。

8.1.4 经软化过滤的饮用水和煮沸冷却后的饮用水应符合 GB 5749 的规定。

- 8.1.5 包装饮用水应符合 GB 19298 的规定。
- 8.1.6 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 8.1.7 糖浆应符合 GB 15203 或其他有效标准的规定。
- 8.1.8 食用冰应符合 QB/T 8022 的规定。
- 8.1.9 其他辅料应符合相应标准及有关规定的要求。

8.2 原辅料采购

应符合 GB 31654-2021 中 5.1 的规定。

8.3 原辅料验收

应符合 GB 31654-2021 中 5.3 的规定

8.4 原辅料贮存

应符合 GB 31654-2021 中 5.4 的规定。

9 制作过程的关键控制

9.1 原辅料验收

制作前应对茶叶、乳及其制品、糖浆、食糖、包装饮用水等原辅料进行验收检查，不符合原辅料要求的不得使用。

9.2 预处理

9.2.1 食品原辅料拆包后若暂存于其他容器的，应保留原包装，且应在容器上注明信息。

9.2.2 茶汤制备

9.2.2.1 依据茶叶品种，制定相应制作要求，选择适宜的温度和时间采用冲泡、蒸煮等方式制作茶汤。

9.2.2.2 预先制备好的茶汤宜冷藏保存，并应在容器上注明信息，宜在 5h 内使用完。

9.2.3 食用冰制备

以经软化过滤的饮用水、瓶（桶）装饮用水或经煮沸冷却后的生活饮用水为原料，经制冰机加工或冷冻设施制成，制成的食用冰应存放于清洁的容器中。

9.2.4 容器上应注明的信息包括但不限于：名称、制作日期、使用期限、保存条件、操作人，不能涂改或篡改信息，确保信息真实。

9.2.5 预处理过程中，操作人员不得直接接触食品及食品直接接触面。

9.3 贴标签

贴标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、宜饮用时间。

9.4 配料

9.4.1 根据订单需求，准确称量原辅料盛装于清洁容器中。

9.4.2 配料过程中，操作人员不得直接接触食品及食品直接接触面。

9.5 调制

9.5.1 堂食（包括外带）饮品调制温度宜控制在 $50\pm 5^{\circ}\text{C}$ ，外卖饮品的调制温度宜控制在 $60\pm 5^{\circ}\text{C}$ 。

9.5.2 调制过程中，操作人员应佩戴头套（帽子），宜佩戴手套、口罩，不得直接接触食品及食品直接接触面。

9.6 灌装

9.6.1 灌装过程中，操作人员不得直接接触食品及食品直接接触面。灌装动作适宜，避免撒漏饮品。

9.6.2 包装材料和容器应符合 GB 4806.1、GB 4806.7、GB 4806.8 的规定。

9.7 封口加盖

9.7.1 堂食和外带销售的饮品应加盖，外带销售的饮品应先用封口膜密封再加盖。

9.7.2 封口膜和盖的材料应符合 GB 4806.1、GB 4806.7、GB 4806.8 的规定。

9.8 成品

制作好的饮品应立即供应，制作 12h 后未销售的饮品应销毁。

9.9 打包

9.9.1 外带销售和外卖销售的饮品应进行外包装，并配备饮用必需品。

9.9.2 外卖销售饮品外包装应采用封签方式对饮品进行安全防护。

9.10 消费提示

饮品包装容器上宜对能量、咖啡因含量、最佳饮用时限等进行消费提示。

9.11 重新制作

制作过程中，工器具被污染或灌装中有撒漏造成饮品缺量应重新制作相应饮品。

10 清洁维护和废弃物管理

10.1 应符合 GB 31654-2021 第 9 章（9.1 除外）的规定。

10.2 工器具的清洁维护

10.2.1 工器具使用后应及时清洗消毒，宜沥干、烘干清洗消毒后的工器具，清洗消毒后的工器具应存放在专用保洁设施或者场所内，保洁设施或者场所应保持清洁，防止清洗消毒后的工器具受到污染。

10.2.2 不应重复使用一次性器具。

11 记录和文件管理

11.1 应符合 GB 31654-2021 中 13.5 的规定。

11.2 应保存制作用设备、工器具、包装容器及清洁消毒剂的合格证明及有效的供应商资质证明复印件。

12 追溯与召回

12.1 被消费者拒收或退回的饮品（含包装容器）不得再次销售或用于加工制作其他饮品。

12.2 发现经营的饮品不符合食品安全标准或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。

12.3 应制定追溯制度、召回制度，并适时开展演练。

12.4 应配合供应商进行原辅料召回的实施。

12.5 应配合相关部门进行追溯和召回工作。

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）
-