

团 体 标 准

T/ESSE 002—2022

恩施新茶饮制作规范

SOP for En-Shi Novel-tea beverage

2022-07-12 发布

2022-08-11 实施

恩施土家族苗族自治州茶产业协会 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》给出的规则起草。

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。

本文件由湖北一红一绿茶业科技集团有限公司提出。

本文件由恩施土家族苗族自治州茶产业协会归口。

本文件起草单位：湖北一红一绿茶业科技集团有限公司、恩施土家族苗族自治州茶产业协会。

本文件主要起草人：何 洁、胡兴明、张雅娟、文黎明、曾 珍、李 杨、陈 蔚、张清海、朱珺语、彭朝碧。

恩施新茶饮制作规范

1 范围

本文件规定了恩施新茶饮制作的术语和定义、原辅料要求、产品种类与制作工序、制作过程的安全控制、加工经营场所及设备设施、食品添加剂的使用要求、食品相关工具及要求、储藏和运输、操作人员的要求、管理制度、文件管理和记录。

本文件适用于恩施新茶饮的加工制作。

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 2759 食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料
- 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 4806.3 食品安全国家标准 搪瓷制品
- GB 4806.4 食品安全国家标准 陶瓷制品
- GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
- 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 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
- GB 4806.10 食品安全国家标准 食品接触用涂料及涂层
- GB 4806.11 食品安全国家标准 食品接触用橡胶材料及制品
- 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 29202 食品安全国家标准 食品添加剂 氮气
- T/ESSE 001 恩施硒茶

《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）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

恩施新茶饮 En-Shi Novel-tea

采用符合T/ESSE 001规定的恩施硒茶为原料加工而成的茶提取物、茶粉或其他纯茶制品，添加不同的茶浓缩液或茶粉等辅料，同时又可根据消费者偏好适当添加新鲜牛奶、奶油、各类水果、坚果及不同小料等调制而成的现制饮品。

3.2

现制饮料 prepared beverage

现制现卖供消费者直接饮用的饮料。

3.3

饮料制作区 beverage processing area

用于制作饮料作业的区域。

3.4

饮料制作人员 Beverage maker

制作饮料的操作人员，也包括直接接触原辅料、半成品、成品，设备和器具，以及其他接触饮料制作全过程的人员。

4 原辅料要求

4.1 基本要求

4.1.1 原辅料的安全要求应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 等食品安全国家标准以及相应产品的食品安全国家标准的规定。有质量标准的原辅料应符合相应标准的规定。

4.1.2 水果、蔬菜应新鲜、洁净，无腐烂变质或其他感官性状异常。用于制作现榨饮料的水果、蔬菜应经过清洗消毒，直接用于加工的可食用部分应使用符合相关规定的净水设备处理后的生活饮用水或直饮水冲洗。

4.1.3 咖啡、豆类、谷类、坚果籽实类及其制品应无腐败变质，无霉变，无虫蛀，无杂质，且符合相应质量标准的规定。

4.1.4 预先制备好的饮料基础液、浓缩液应冷藏（0℃～5℃）或冷冻（-18℃）；常温储藏时应尽可能缩短制备和使用间隔。现榨果、蔬汁宜即售即制，必须储藏时应在适宜温度下冷藏或冷冻，并规定报废时限。

4.2 水及食用冰

4.2.1 用于制作现制饮料、食用冰的用水应使用符合相关规定的水净化设备或设施处理后的水、包装饮用水或煮沸冷却后的生活饮用水。

4.2.2 水净化设备或设施处理前的水和生活饮用水的水质应符合 GB 5749 的要求，包装饮用水应符合 GB 19298 的要求。

4.2.3 用于制作热加工现制饮料的水应加热至 92℃及以上温度。

4.2.4 食用冰应在清洁、密闭的容器内冷冻保藏。采购的食用冰应符合 GB 2759 的规定。

4.3 原辅料种类

4.3.1 原料品种包括但不限于以符合 T/ESSE 001 规定的恩施硒茶加工成的干茶或茶制品。

4.3.2 辅料品种包括但不限于以下品类：

- a) 水果及水果制品；
- b) 坚果及坚果制品；
- c) 奶及奶制品；
- d) 甜味剂、淀粉制品等小料；

5 产品种类与制作工序

5.1 果茶类

果茶类产品的主要制作工序：原辅料预处理、配料、称量、混合、装饰、成品。
部分果茶类产品的具体制作工序参照附录A中的相应操作。

5.2 奶茶类

奶茶类产品的主要制作工序：原辅料预处理、配料、称量、混合、成品。
部分奶茶类产品的具体制作工序参照附录A中的相应操作。

5.3 冰沙类

冰沙类产品的主要制作工序：原辅料预处理、配料、称量、混合、装饰、成品。
部分冰沙类产品的具体制作工序参照附录A中的相应操作。

5.4 拿铁类

拿铁类产品的主要制作工序：原辅料预处理、配料、称量、混合、成品。
部分拿铁类产品的具体制作工序参照附录A中的相应操作。

5.5 纯茶套餐

纯茶套餐产品的主要制作工序：原辅料预处理、配料、称量、混合、成品。
部分纯茶套餐产品的具体制作工序参照附录A中的相应操作。

5.6 养生热饮类

养生热饮类产品的主要制作工序：原辅料预处理、配料、称量、混合、成品。
部分养生热饮类产品的具体制作工序参照附录A中的相应操作。

6 制作过程的安全控制

6.1 原料检查

制作前应对水果、蔬菜、谷类、豆类、浓缩汁等原料进行检查，发现有不符合原料要求的情况时，不得使用。

6.2 原料清洗消毒

蔬菜和水果原料应采用安全有效的清洗方法。可以用洗涤剂或消毒剂清洗蔬菜和水果，使用的洗涤

剂或消毒剂应符合 GB 14930.1、GB 14930.2 等食品安全国家标准的规定，且在其外包装有明显警示标识。谷类、豆类原料如需浸泡的，浸泡后也需进行清洁处理。清洁处理后的食品原料应置于洁净容器中。

6.3 蔬菜和水果的切分

从事蔬菜和水果切分的人员操作前，应对手部进行清洗消毒。如另外佩戴手套的，佩戴前也应对手部进行清洗消毒。手套应清洁、无破损，并符合相应材质的食品安全要求（塑料手套应符合 GB 4806.7 的规定；橡胶手套应符合 GB 4806.11 的规定）。手套使用过程中，应及时更换。用于蔬菜和水果切分的刀和砧板应专用，每次使用后及时清洁，砧板宜选用浅色。

6.4 榨汁和磨浆

榨汁和磨浆前应清洁器具。在磨浆过程中，应煮沸。在煮沸生豆浆时，应将上涌泡沫除净，煮沸后保持沸腾状态 5 分钟以上。

6.5 调配

在调配过程中，操作人员的手不得直接接触到食用冰、牛奶等原料和调配罐、包装内壁。

6.6 封口

现制饮料如需封口的，应清洁封口机封口，不得有无污渍残留。

7 加工经营场所及设备设施

7.1 场所及设施设备

应符合《餐饮服务食品安全操作规范》中3.1的相关规定。

7.2 建筑场所与布局

应符合《餐饮服务食品安全操作规范》中4的相关规定。

8 食品添加剂的使用要求

8.1 氮气应符合 GB 29202 的规定，二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。

8.2 除含气饮料在加工现场使用食品添加剂（二氧化碳、氮气）气体外，其他种类现制饮料现场加工过程中不得使用食品添加剂，原料带入的食品添加剂应符合 GB 2760 的相关规定。

8.3 食品添加剂（二氧化碳、氮气）应专柜（位）存放，并标注“食品添加剂”字样，并在容器上标明食品添加剂的名称、保质期等信息。

9 食品相关工具及要求

9.1 采购容器、包装物、餐饮具，工器具、洗涤剂、消毒剂等食品相关产品应当查验供应商的合格证明文件，或从正规经营场所购买来源明确的产品。容器、包装物、餐用具须经验收合格后方可使用，或在查验后购买。

9.2 食品相关产品应按类别存放并有专人管理，定期检查质量和卫生状况，及时清理超过保质期的产品。

9.3 与现制饮料、食品、食品原料接触的容器、包装和附属物，以及餐饮具等应符合 GB 4806 系列食品安全国家标准要求，并应符合相应产品的质量标准要求。

10 储藏和运输

10.1 应制定储藏和运输制度，明确储藏方式和操作规程，以及贮存时间、温度等关键项目控制要求，明确人员及责任。运输与收货应有记录，收货时应查验运输送货清单。

10.2 应按照食品安全要求储藏和运输原料、半成品、成品。有明确的保存条件和保质期的，应按照保存条件和保质期贮存。保存条件、保质期不明确的及开封后的，应根据新茶饮品种、加工制作方式、包装形式等针对性的确定适宜的保存条件。

10.3 冷藏环境温度的范围：0℃～5℃。

11 操作人员的要求

11.1 应具有健康证，熟悉操作流程、加工技术。

11.2 应建立食品安全岗位培训制度，定期培训操作人员食品安全知识。培训内容应包括食品安全相关法律、法规、标准，食品安全管理制度、操作规程等内容。

11.3 应根据不同岗位的实际需求，制定和实施食品安全年度培训计划并进行考核。

11.4 应定期审核和修订培训计划，评估培训效果，并进行常规检查，以确保培训计划的有效实施。培训与考核应有记录。

12 管理制度

12.1 经营场所应配备食品安全管理岗位，明确食品安全责任与义务，建立并执行食品安全管理制度。食品安全管理岗位应明确到人，允许专职或1人多职。食品安全岗位人员应了解保障食品安全的基本原则和操作规程，了解和判断操作中存在的食品安全风险，能组织执行既定的预防和纠正措施。

12.2 食品安全管理制度应与企业规模、经营水平和经营特点相适应。应根据经营实际不断完善食品安全管理制度。

12.3 应有专职的食品安全专业技术人员和食品安全管理人员，并建立保障食品安全的管理制度。

13 文件管理和记录

13.1 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。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。鼓励使用先进技术手段（如电子计算机信息系统）进行记录和文件管理。

13.2 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1年。

13.3 现制饮料制售设备，应保留一次性杯具、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、人工巡检和附带餐饮具的检查记录。

附 录 A

附 录 B（资料性）

附 录 C部分产品品种的配方与制作工序

C.1 果茶类产品

C.1.1 百香乌龙

雪克杯放入香水柠檬3片，加冰10粒覆盖后捣碎，加半勺百香果酱，糖浆35 mL，随后倒入咸丰乌龙茶底400 mL摇匀，出品杯放椰果打底，出品。

C.1.2 朦朦龙龙

新鲜香水柠檬3片放入雪克杯，加冰5粒，隔冰捣柠檬5下，加入建始乌龙茶底400 mL，再加冰10粒（块）、糖浆30 mL，摇晃均匀倒入出品杯中，出品。

C.1.3 芒芒糯糯

半颗黄桃切丁加西米在出品杯中打底，雪克杯放入菊花茉莉茶粉3 g、奶粉15 g、糖浆15 mL、热水50 mL搅拌均匀后再加入乌龙茶底300 mL倒入出品杯，在破壁机放入芒果酱40 g、牛奶40 mL、冰块5粒搅拌均匀后倒入出品杯盖顶，出品。

C.1.4 莓清目秀

新鲜草莓4颗、香水柠檬2片，放入雪克杯中捣3下，加入咸丰乌龙茶底400 mL、糖浆40 mL，冰加至雪克杯顶部摇晃均匀，出品。

C.1.5 莓开眼笑

出品杯中椰果打底，雪克杯加入黄茶粉1.5 g、奶粉35 g、草莓果酱25 g、热水50 mL搅拌均匀，加入咸丰唐崖茶底300 mL、加冰至雪克杯100 mL处摇匀，倒入出品杯加奶盖、龙须糖，出品。

C.1.6 青青子衿

雪克杯加入黄茶粉1.5 g、奶粉35 g、宣恩白柚果酱25 g、糖浆25 mL、热水50 mL搅拌均匀，加入咸丰唐崖茶底300 mL、加冰至雪克杯100 mL处摇匀倒入出品杯中，加奶盖、龙须糖，出品。

C.1.7 心想事橙

出品杯中红茶冻打底，新鲜橙子一个去皮切块放入碎冰机，加白桃乌龙茶底450 mL、糖浆30 mL，萃茶模式30秒，倒入出品杯，出品。

C.2 奶茶类

C.2.1 桃夭乌龙

雪克杯加入建始乌龙茶底450 mL加入糖浆20 mL摇匀，打底红茶冻，倒入出品杯，加奶盖出品。

C.2.2 掌上明珠

雪克杯加入玫瑰红茶茶粉2 g、黑茶茶粉2 g、奶粉60 g、热水450 mL、糖浆20 mL摇匀，打底珍珠，倒入出品杯，出品。

C.2.3 相思红豆

雪克杯加入玫瑰红茶茶粉2 g、黑茶茶粉2 g、奶粉60 g、热水450 mL、糖浆20 mL摇匀，打底红豆，倒入出品杯，出品。

C.2.4 橙黄菊绿

雪克杯加入菊花茉莉茶茶底450 mL，加入糖浆20 mL，用雪克杯摇匀，打底红茶冻，倒入出品杯，加奶盖，出品。

C.2.5 恩施玉绿

恩施玉露3 g，200 mL热水冲泡3分钟，雪克壶中加冰5~10粒、15 mL糖浆，再加入200 mL茶汤、1 g抹茶粉摇匀，倒入出品杯，出品。

C.3 冰沙类

C.3.1 桃枝天天

建始蜜桃半颗、新鲜荔枝3颗，加建始乌龙茶底150 mL、糖浆30 mL，加冰至雪克杯400 mL处，倒入冰沙机打成冰沙，再倒入出品杯，加雪顶、碧根果碎，出品。

C.3.2 绵绵瓜瓞

来凤麒麟瓜100 g切块，放入冰沙机中，加菊花茉莉茶底100 mL、糖浆35 mL、冰块15粒，打成冰沙倒入出品杯，出品。

C.3.3 柚柚我心

雪克杯中加入奶粉25g、菊花茉莉茶粉1g、热水50 mL、贡水白柚酱40 g搅拌均匀，加冰至雪克杯400 mL处，倒入冰沙机打成冰沙，倒入出品杯，加雪顶、碧根果碎，出品。

C.3.4 生生不息

雪克杯加入热水50 mL、黑茶1 g、普洱1 g、奶粉25 g搅拌均匀，糖浆25 mL、海盐糖浆0.8 g、咸丰红衣米花生碎1勺半搅拌均匀，加水100 mL、加冰至雪克杯400 mL处，倒入冰沙机打成冰沙，倒入出品杯，加雪顶、碧根果碎，出品。

C.3.5 踏雪寻梅

来凤藤茶茶汤150 mL、来凤杨梅4颗、糖浆25 mL、加冰至雪克杯400 mL处，倒入冰沙机打成冰沙，倒入出品杯，加雪顶、碧根果碎，出品。

C.3.6 红红火火

火龙果肉50 g、咸丰乌龙茶底150 mL、糖浆25 mL、加冰至雪克杯400 mL处，倒入冰沙机打成冰沙，倒入出品杯，加奶盖，出品。

C.4 拿铁类

C.4.1 红茶拿铁

碎冰机里放入黄茶粉1.5 g、红茶粉1.5 g、糖浆20 mL、奶粉20 g、奶盖粉20 g、热水450 mL萃茶模式20秒，倒入出品杯，出品。

C.4.2 抹茶拿铁

碎冰机里放入抹茶粉3 g、奶粉20 g、奶盖粉20 g、糖浆20 mL、热水450 mL碎冰模式20秒，倒入出品杯，出品。

C.5 纯茶套餐

C.5.1 红袖添香

准备飘逸壶，冲泡茶汤（5 g利川红，300 mL水，90 °C水温，45秒出汤），出汤至玻璃容器中，茶点两份，奉茶。

C.5.2 苍山雪绿

准备文旦壶，在文旦茶壶内冲泡茶汤（5 g宣恩白牡丹，250 mL水，95 °C水温，50秒出汤），出汤至侧把壶内，茶点两份，奉茶。

C.5.3 岁月生香

准备黑色陶壶，在陶壶内冲泡茶汤（8 g普洱茶，150 mL水，95 °C水温，20秒出汤），出汤至侧把黑色陶壶内，茶点两份，奉茶。

C.5.4 佳期如梦

准备飘逸壶，冲泡茶汤（5 g恩施玉露，500 mL水，80 °C水温，35秒出汤），出汤至玻璃容器中，茶点两份，奉茶。

C.6 养生热饮类

C.6.1 红汤银耳

银耳半个、红枣5颗、红糖10 g、冰糖50 g和利川红茶汤适量。银耳用开水泡发5分钟，撕成小片，倒入砂锅，红枣切片倒入砂锅，砂锅中加入纯净水至最高水位线，熬制2小时后加入红糖和冰糖，继续熬制2小时加入利川红茶汤450 mL即可。

C.6.2 乌龙雪梨

雪梨2个，削皮去核切成布丁大小，红枣6颗，冰糖50g，一起倒入砂锅中，加入纯净水至砂锅中最高水位线，熬制3小时，起锅10分钟前加入枸杞10颗和咸丰乌龙茶汤450 mL。