



412609S-2017



禹州森茂迷迭香生物科技有限公司企业标准

Q/YSM 0010S-2017

代用茶

2017-11-02 发布

2017-11-02 实施

禹州森茂迷迭香生物科技有限公司 发布

前 言

标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由禹州市孙思邈医药研究院有限公司提出。

本标准起草单位：禹州森茂迷迭香生物科技有限公司和禹州市孙思邈医药研究院有限公司。

本标准起草人：逯安新、宋石头、何立威。

H N

Q B

代用茶

1 范围

本标准规定了代用茶的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以白茅根、百合、薄荷、赤小豆、代代花、淡竹叶、蜂蜜、佛手、覆盆子、甘草、枸杞、葛根、荷叶、黑豆、黑芝麻、槐花（槐米）、黄精、火麻仁、藿香、桔梗、金银花、菊花（怀菊花、杭白菊、胎菊中的一种）、菊苣、橘皮（或陈皮）、决明子（炒决明子）、莱菔子、莲子、龙眼肉（桂圆）、罗汉果、芦根、马齿苋、麦芽（炒麦芽）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、木瓜、藕节、胖大海、蒲公英、桑叶、桑葚、沙棘、山楂、山药、生姜、松花粉、乌梅、夏枯草、小蓟、益智仁、薏苡仁（炒薏苡仁）、鱼腥草、玉竹、枣（大枣）、枳椇子（拐枣）、栀子、紫苏、紫苏籽（炒紫苏籽）、冰糖、刺梨、大麦、桂花、黄秋葵、黑糖、苦丁茶（木犀科粗壮女贞）、普洱茶、萝卜、茉莉花、柠檬、荞麦（炒）、小麦（炒）、燕麦、玉米须中的一种或多种为原料，经精选、混合（或粉碎）、过筛、包装加工而成的代用茶。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 白茅根、百合、薄荷、赤小豆、代代花、淡竹叶、蜂蜜、佛手、覆盆子、甘草、枸杞、葛根、荷叶、黑豆、黑芝麻、槐花（槐米）、黄精、火麻仁、藿香、桔梗、金银花、菊花（怀菊花、杭白菊、胎菊中的一种）、菊苣、橘皮（或陈皮）、决明子（炒决明子）、莱菔子、莲子、龙眼肉（桂圆）、罗汉果、芦根、马齿苋、麦芽（炒麦芽）、玫瑰花、木瓜、藕节、胖大海、蒲公英、桑叶、桑葚、沙棘、山楂、山药、生姜、松花粉、乌梅、夏枯草、小蓟、益智仁、薏苡仁（炒薏苡仁）、鱼腥草、玉竹、枣（大枣）、枳椇子（拐枣）、栀子、紫苏、紫苏籽（炒紫苏籽），应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的要求。

2.1.2 玉米须应符合《河南省中药饮片炮制规范》2005版的要求。

2.1.3 桂花应符合 GH/T 1117 的规定。

2.1.4 小麦应符合 GB 1351 的规定。

2.1.5 茉莉花应符合 GB/T 22292 的规定。

2.1.6 柠檬应符合 GB/T 29370 的规定。

2.1.7 单晶冰糖应符合 QB/T 1173 的规定。

2.1.8 黑糖应符合 QB/T 4567 的规定。

2.1.9 黄秋葵应干净，清洁，无腐烂，无霉变，符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.10 刺梨应符合 DB52/T 463 的规定。

2.1.11 普洱茶应符合 NY/T 779 的规定。

2.1.12 苦丁茶应符合 NY/T 864 的规定。

2.1.13 大麦应符合 NY/T 891 的规定。

2.1.14 燕麦应符合 NY/T 892 的规定。

2.1.15 荞麦应符合 NY/T 894 的规定。

2.1.16 萝卜应符合 NY/T 1267 的规定。

2.1.17 重瓣红玫瑰应符合关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告（2010 年第 3 号）。

2.1.18 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要求	试验方法
性状	粗粉状或具有各品种固有的形态，无病虫害、无霉变。	从样品中取出一袋，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有各品种固有的正常色。	
气味、滋味	具有各品种应有的香味和滋味，无霉味及其他异味清香。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定

表 2 理化指标

项 目		指 标					检验方法
		叶类	花类	果(实)类	根茎类	混合类	
水分/(g/100g)	≤	8.0	10.0	15.0	13.0	13.0	GB 5009.3
灰分/(g/100g)	≤	12.0					GB 5009.4
*铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤	2.5					GB 5009.12
六六六总量/(mg/kg)	≤	0.2					GB/T 5009.19
滴滴涕总量/(mg/kg)	≤	0.2					GB/T 5009.19
三氯杀螨醇, mg/kg	≤	0.2					GB/T 5009.176
氰戊菊酯, mg/kg	≤	0.5					GB/T 5009.110
展青霉素, μg/kg(含有山楂的产品)	≤	10					GB 5009.185

注 1：单一原料产品，其毒素、污染物、农药残留限量在 GB 2761、GB 2762、GB 2763 中有规定的应符合其规定。

注 2：*该项指标严于食品安全地方标准 DBS 41/010

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定;农药残留应符合 GB 2763 的规定;真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3 检验

出厂检验项目为:感官、水分、总灰分、净含量及允许短缺量;型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

代用茶是以白茅根、百合、薄荷、赤小豆、代代花、淡竹叶、蜂蜜、佛手、覆盆子、甘草、枸杞、葛根、荷叶、黑豆、黑芝麻、槐花（槐米）、黄精、火麻仁、藿香、桔梗、金银花、菊花（怀菊花、杭白菊、胎菊中的一种）、菊苣、橘皮（或陈皮）、决明子（炒决明子）、莱菔子、莲子、龙眼肉（桂圆）、罗汉果、芦根、马齿苋、麦芽（炒麦芽）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、木瓜、藕节、胖大海、蒲公英、桑叶、桑葚、沙棘、山楂、山药、生姜、松花粉、乌梅、夏枯草、小蓟、益智仁、薏苡仁（炒薏苡仁）、鱼腥草、玉竹、枣（大枣）、枳椇子（拐枣）、栀子、紫苏、紫苏籽（炒紫苏籽）、冰糖、刺梨、大麦、桂花、黄秋葵、黑糖、苦丁茶（木犀科粗壮女贞）、普洱茶、萝卜、茉莉花、柠檬、荞麦（炒）、小麦（炒）、燕麦、玉米须中的一种或多种为原料，经精选、混合（或粉碎）、过筛、包装加工而成的。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照《NY/T 2140 绿色食品 代用茶》制定本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准其内容规定了代用茶的分类要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。
本标准中铅的指标严于食品安全地方标准 DBS 41/010。

禹州森茂迷迭香生物科技有限公司

2017 年 9 月 30 日

QB