



412664S-2017



河南省康福源中药生物科技有限公司企业标准

Q/HKZ 0002S-2017

---

# 代用茶

2017-11-09 发布

2017-11-09 实施

---

河南省康福源中药生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南省康福源中药生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：朱国战、尹雪利。

# 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。

本标准适用以山楂、菊花、罗汉果、金银花、橘皮、桂圆、枣、枸杞、栀子、胖大海、甘草、柠檬、薄荷、苦瓜、决明子中的几种为原料，经挑选、清洗、干燥，添加冰糖、包装工艺加工制成的代用茶。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 山楂、菊花、罗汉果、金银花、橘皮、桂圆、枸杞、栀子、胖大海、甘草、薄荷、决明子应符合《中华人民共和国药典》一部（2015 版）的规定。

2.1.2 枣应符合 GB/T5835 的规定。

2.1.3 冰糖应符合 QB/T1173 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 柠檬、苦瓜应无腐烂、无霉变、无变质并符合 GB 2762 和 GB 2763 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	指 标	检测方法
性 状	本品具有加工原料固有的性状	从样品中取出 10 袋，将本品倒入白瓷盘中，在室内自然光线下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味。置玻璃杯中 1 袋，到入开水冲泡 5 分钟后，以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	原料固有的颜色无霉变	
气 味	原料固有的气味	
滋 味	原料固有的味道，味甜	
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	检测方法
水分, g/100g	≤ 13.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 12	GB 5009.4
*铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 2.5	GB 5009.12

六六六, mg/kg	≤	0.2	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.2	GB/T 5009.19
展青霉素 <sup>a</sup> , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
a 展青霉素仅适用于原辅料中含山楂的产品的检测。			
*铅指标严于食品安全地方标准 DBS41/ 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 的规定。

## 2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881中的规定。

## 2.6 其它要求

食品中污染物限量应符合 GB 2762 的规定, 食品中农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验

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

QB

## 编制说明

本标准适用于以山楂、菊花、罗汉果、金银花、橘皮、桂圆、枣、枸杞、栀子、胖大海、甘草、柠檬、薄荷、苦瓜、决明子中的几种为原料，经挑选、清洗、干燥，添加冰糖、包装工艺加工制成的代用茶。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 DBS41/ 010《食品安全地方标准 代用茶》制订了本企业标准。作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准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、运输和贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全地方标准 DBS41/ 010。

河南省康福源中药生物科技有限公司

2017年10月16日