



411409S-2017



淇县食为天农副产品加工厂企业标准

Q/SWT 0001S-2017

黑豆代用茶

2017-06-30 发布

2017-06-30 实施

淇县食为天农副产品加工厂 发布

前 言

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

本标准由淇县食为天农副产品加工厂提出并起草。

本标准主要起草人：孙小宁。

H N

Q B

黑豆代用茶

1 范围

本标准规定了黑豆代用茶的产品要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存要求等。

本标准适用于以黑豆为原料，经挑选、清洗、炒制、包装加工而成的黑豆代用茶。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 黑豆应符合GB 1352的规定。

2.1.2 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	指标	试验方法
性状	颗粒状	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味，加入适量沸水冲泡5min后，用温开水漱口，品其滋味
色泽	黑色	
滋味、气味	具有该产品应有的气味和滋味，无异味。	
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的规定。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, g/100g	≤ 15	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 12	GB 5009.4
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	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
敌敌畏, mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.20
乐果, mg/kg	≤ 1.0	GB/T 5009.20

*该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的要求。

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

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

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以黑豆为原料，经挑选、清洗、炒制、包装加工而成的黑豆代用茶。

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DBS 41/010《食品安全地方标准 代用茶》和《含茶制品和代用茶生产许可证审查细则》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中的铅指标严于食品安全地方标准DBS 41/010。

H N

淇县食为天农副产品加工厂
2017年05月27日

Q B