



411845S-2017



光山县雨河茶厂企业标准

Q/GYC 0001S-2017

代用茶

2017-08-10 发布

2017-08-10 实施

光山县雨河茶厂 发布

前 言

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

本标准由光山县雨河茶厂提出并起草

本标准主要起草人：许熙琴。

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、标签、标志、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以金银花、菊花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂圆、茯苓、玫瑰茄、红枣、薄荷、山楂、苦荞麦、薏苡仁、枸杞、葛根、决明子、荷叶、苦丁茶（冬青科苦丁茶和木犀科粗壮女贞苦丁茶）、莲子、库拉索芦荟凝胶、百合、茉莉花、陈皮、胖大海、蛹虫草、罗汉果、冰糖、甘草片、栀子、蒲公英、柠檬片、苦瓜片、大麦茶、杭白菊、枣片、玉竹、山药片、白果、白芷、乌梅、麦芽、鱼腥草、桑葚、桔红、桔梗、槐米、槐花、桑叶、淡竹叶、丹凤牡丹花、冰糖为原料，经挑选、配料、粉碎或不粉碎、烘干、混合或不混合、包装加工而成。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 菊花、金银花、桂圆、茯苓、山楂、薏苡仁、枸杞、葛根、决明子、荷叶、莲子、百合、陈皮、胖大海、罗汉果、甘草、栀子、红枣、蒲公英、薄荷、玉竹、白果、白芷、乌梅、麦芽、鱼腥草、桔红、桔梗、槐米、槐花、桑叶、淡竹叶应符合《中华人民共和国药典》2015 版一部的规定。

2.1.2 茉莉花应符合 GB/T 22292 的规定。

2.1.3 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部 2010 年第 3 号公告。

2.1.4 柠檬片、苦瓜片、枣片、大麦茶、甘草片应符合 DBS 41/010 的规定。

2.1.5 玫瑰茄应符合卫生部 2004 年第 17 号公告。

2.1.6 苦荞麦应符合 GB/T 10458 的规定。

2.1.7 苦丁茶（冬青科苦丁茶和木犀科粗壮女贞苦丁茶）应符合 NY/T 864 的规定。。

2.1.8 蛹虫草应符合卫生部 2014 年第 10 号公告。

2.1.9 单晶体冰糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.10 多晶体冰糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.11 山药片应符合 DBS41/009 的规定。

2.1.12 桑葚应符合 GB/T 29572 的规定。

2.1.13 丹凤牡丹花应符合卫生部 2013 年第 10 号公告的规定。

2.1.14 库拉索芦荟凝胶应符合卫生部公告 2008 年第 12 号公告的规定。

2.1.15 杭白菊应符合 GB/T 18862 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	检验方法
性状	具有代用茶相应品种的性状	从样品抽取 500g, 将本品倒入一洁净烧杯中, 在自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质, 嗅其气味, 然后用温水漱口, 品其滋味。
色泽	具有代用茶相应品种的色泽	
气味和滋味	具有代用茶正常气味和滋味、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	
	叶类	花类	果实类	根茎类	混合类		
水分, g/100g	≤	8.5	12.0	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
敌敌畏, mg/kg	≤	0.2					GB/T 5009.20
乐果, mg/kg	≤	1.0					GB/T 5009.20
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 ^a , μg/kg	≤	单一: 50		混合类: 20			GB 5009.185

注: *铅严于食品安全地方标准规定。a指标仅限于以山楂为原料制成的产品。

2.4 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 的规定。

2.6 其他要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

编制说明

代用茶是以金银花、菊花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂圆、茯苓、玫瑰茄、红枣、薄荷、山楂、苦荞麦、薏苡仁、枸杞、葛根、决明子、荷叶、苦丁茶（冬青科苦丁茶和木犀科粗壮女贞苦丁茶）、莲子、库拉索芦荟凝胶、百合、茉莉花、陈皮、胖大海、蛹虫草、罗汉果、冰糖、甘草片、栀子、蒲公英、柠檬片、苦瓜片、大麦茶、杭白菊、枣片、玉竹、山药片、白果、白芷、乌梅、麦芽、鱼腥草、桑葚、桔红、桔梗、槐米、槐花、桑叶、淡竹叶、丹凤牡丹花、冰糖为原料，经挑选、配料、粉碎或不粉碎、烘干、混合或不混合、包装加工而成。

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。

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

本标准中铅指标严于食品安全地方标准DBS 41/010的规定。

光山县雨河茶厂

2017年6月26日

QB