



411896S-2017



南阳市澳福来实业有限责任公司企业标准

Q/NAS 0071S-2017

代用茶

2017-08-22 发布

2017-08-22 实施

南阳市澳福来实业有限责任公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》的规则起草。

本标准由南阳市澳福来实业有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：李建法

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、运输及贮存。

本标准适用于以麦芽、山楂、茯苓、黄精、枸杞子、重瓣红玫瑰、苦瓜、玉竹、薄荷、橘皮、金银花、火麻仁、红茶、绿茶、荷叶、桑叶、百合、莱菔子的几种或多种为原料，经粉碎、混合、制粒、烘干、包装而成的代用茶。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 麦芽、山楂、茯苓、黄精、枸杞子、玉竹、薄荷、橘皮、金银花、火麻仁、荷叶、桑叶、百合、莱菔子应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

2.1.2 重瓣红玫瑰应符合卫生部公告2012年第2号的规定。

2.1.3 苦瓜应符合QB/T 2076的规定。

2.1.4 红茶、绿茶应符合GB/T 13738.1的规定，或符合GB/T 13738.2、GB/T 13738.3、NY/T 780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	颗粒至粉末状	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察外观、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	具有原辅料混合后应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气味和滋味	
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)	≤ 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
展青霉素/(μg/kg)	≤ 10	GB 5009.185

注：1. 铅指标严于DBS41/ 010 食品安全地方标准 代用茶的规定；2. 展青霉素指标适用于使用山楂为原料的产品。

2.4 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 《食品生产通用卫生规范》的规定。

2.6 其他卫生要求

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；农药最大残留限量应符合 GB 2763的规定。

3 检验规则

出厂检验项目：感官要求、净含量与允许短缺量、水分、灰分；型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以麦芽、山楂、茯苓、黄精、枸杞子、重瓣红玫瑰花、苦瓜、玉竹、薄荷、橘皮、金银花、火麻仁、红茶、绿茶、荷叶、桑叶、百合、莱菔子的几种或多种为原料，经粉碎、混合、制粒、烘干、包装而成的代用茶。

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、检验等。

本标准中铅指标严于食品安全地方标准DBS 41/010的规定。

南阳市澳福来实业有限责任公司

2017年7月12日