



412339S-2017



河南中立宝花茶有限公司企业标准

Q/HZLB 0001S-2017

代用茶

2017-09-29 发布

2017-09-29 实施

河南中立宝花茶有限公司 发布

前 言

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

本标准由河南中立宝花茶有限公司提出并起草。

本标准起草人：李国锋。

H N

Q B

代用茶

1 范围

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

本标准适用于以黄秋葵、菊花、金银花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、槐花、茶树花、薄荷叶其中的一种或几种为原料，经挑选、清洗（或不清洗）、杀青（或不杀青）、干燥、切丝、拼配或不拼配、混合或不混合、包装工艺制成的、采用类似茶叶冲泡（浸泡）方式供人们饮用的代用茶产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 菊花、金银花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、槐花应符合《中华人民共和国药典》2015 版一部的规定。

2.1.2 茶树花应符合卫生部 2013 年第 1 号公告的规定。

2.1.3 黄秋葵、薄荷叶应新鲜、清洁卫生、无霉变、无虫蛀、无腐烂、无污染、具有各品种应有的色泽和气、滋味，同时应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.4 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	呈烟型（圆柱状），内容物呈细丝状，粗细均匀一致，无霉变，无虫蛀。	从供试样品中随机取5g，置于白色瓷盘上，于自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，将本品冲泡，品其滋味。
色泽	具有各品种应有的正常色泽，冲泡后具有正常汤色，无浑浊现象。	
气味及滋味	具有各品种的正常气味及滋味，无异味，冲泡后具有正常的滋味。	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	

4.3 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	混合类	
水分 g/100g	≤	8.5	12.0	15.0	13.0	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤	12.0				GB 5009.4

*铅（以Pb计），mg/kg	≤	2.0	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
氰戊菊酯， mg/kg（仅限叶类）	≤	0.5	GB/T 5009.110
三氯杀螨醇， mg/kg（仅限叶类）	≤	0.2	GB/T 5009.176
* 该指标严于地方标准DBS41/ 010规定。			

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 的规定。

2.6 其它要求

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

出厂检验项目包括感官要求、净含量、水分；型式检验按国家有关规定执行。

QB

编制说明

本标准是以黄秋葵、菊花、金银花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、槐花、茶树花、薄荷叶其中的一种或几种为原料，经挑选、清洗（或不清洗）、杀青（或不杀青）、干燥、切丝、拼配或不拼配、混合或不混合、包装工艺制成的、采用类似茶叶冲泡（浸泡）方式供人们饮用的代用茶产品。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》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留量》、《代用茶生产许可证审查细则（2006 版）》要求制订本企业标准，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，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准中铅指标严于地方标准 DBS41/010 的规定。

河南中立宝花茶有限公司

2017 年 08 月 22 日