



412143S-2017



新县八里畈镇芳馨茶厂企业标准

Q/XBF 0001S-2017

代用茶

2017-09-08 发布

2017-09-08 实施

新县八里畈镇芳馨茶厂 发布

前 言

本标准按 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。

本标准由新县八里畝镇芳馨茶厂提出并起草

本标准主要起草人：何家志。

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。

本标准适用于以栀子、菊花、陈皮、山楂、决明子、甘草、单晶体冰糖、苦荞、冬青科苦丁茶、金银花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、荷叶、胖大海、柠檬中的几种为原料，经挑选、按一定比例配料、混合、包装工艺加工而成。

2 技术要求

2.1 原料要求

2.1.1 栀子、菊花、陈皮、山楂、决明子、甘草、金银花、荷叶、胖大海应符合《中华人民共和国药典》2015 版一部的规定。

2.1.2 单晶体冰糖应符合 QB/T 1173 和 GB 13104 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 苦荞应符合 GB/T 10458 的规定。

2.1.5 冬青科苦丁茶应符合 NY/T 864 和卫计生函（2013）86 号的规定。

2.1.6 柠檬应符合 GB/T 29370 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	具有代用茶固有的性状	随机抽取一袋产品，置于一洁净的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽，然后用温水漱口，品其滋味，并检查有无外来杂质。
色泽	具有代用茶固有的色泽	
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	试验方法
水分, g/100g	≤ 13	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 12.0	GB 5009.4
砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*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
三氯杀螨醇, mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.176
氰戊菊酯, mg/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.110
展青霉素, μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

注: *严于食品安全地方标准DBS41/010。

2.4 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合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

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; 农药残留应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

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

编制说明

代用茶是以栀子、菊花、陈皮、山楂、决明子、甘草、单晶体冰糖、苦荞、冬青科苦丁茶、金银花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、荷叶、胖大海、柠檬中的几种为原料，经挑选、按一定比例配料、混合、包装工艺加工而成。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。

本标准中铅的指标严于食品安全地方标准 DBS41/010。

新县八里畈镇芳馨茶厂

2017年8月15日