



413253S-2018



商城县大别山天崇天香生物科技有限公司企业标准

Q/SDT 0002S-2018

代用茶

2018-10-19 发布

2018-10-19 实施

商城县大别山天崇天香生物科技有限公司 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》规则编写。

本标准由商城县大别山天崇天香生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：周作崇。

H N

Q B

代用茶

1 范围

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

本标准适用于以天香菜（败酱草）的嫩茎叶、青钱柳叶中的一种或两种为原料，经挑选、清洗、干燥、杀菌、揉捻、粉碎、筛选、包装而制成的代用茶。

2 分类

根据产品原料不同，分为以下几种：

2.1 天香菜（败酱草）代用茶

以天香菜（败酱草）的嫩茎叶为原料，经挑选、清洗、干燥、杀菌、揉捻、粉碎、筛选、包装而制成的代用茶。

2.2 青钱柳代用茶

以青钱柳叶为原料，经挑选、清洗、干燥、杀菌、揉捻、粉碎、筛选、包装而制成的代用茶。

2.3 天香菜青钱柳代用茶

以天香菜（败酱草）的嫩茎叶、青钱柳叶为原料，经挑选、清洗、干燥、杀菌、揉捻、粉碎、筛选、包装而制成的代用茶。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.2 天香菜嫩茎叶应清洁、卫生、无污染、无异味、无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

3.1.3 青钱柳叶应清洁、卫生、无污染、无异味、无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 和卫计委关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告(2013 年 第 10 号)的规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
性状	粗粉状或具有本品固有的性状，无病虫害、无霉变	从混合均匀的样品中取出 1 袋，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质。置一白瓷盘中，嗅其气味，然后以温
色泽	绿黄色	
气、滋味	具有本品固有气、滋味，无异味	

杂质	无肉眼可见外来杂质	开水漱口，品尝其滋味。
----	-----------	-------------

3.3 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	除青钱柳代用茶以外的产品	13.0	GB 5009.3
	青钱柳代用茶	8.5	
灰分, %	≤	12.0	GB 5009.4
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	2.5	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

注: *指标严于食品安全地方标准 DBS41/010 的规定。

3.4 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。

3.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.6 其他卫生要求

应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

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

编制说明

代用茶是以天香菜（败酱草）的嫩茎叶、青钱柳叶中的一种或两种为原料，经挑选、清洗、干燥、杀菌、揉捻、粉碎、筛选、包装而制成的代用茶。

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 GB/T 24690《袋泡茶》的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。

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

本标准中铅指标严于食品安全地方标准 DBS41/010 的规定。

商城县大别山天崇天香生物科技有限公司

H N

Q B