



413116S-2018



永城市鹿鸣生物科技有限公司企业标准

Q/YLSK 0003S-2018

代用茶

2018-10-09 发布

2018-10-09 实施

永城市鹿鸣生物科技有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由永城市鹿鸣生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：薛辉。

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。

本标准适用于以黄秋葵、菊花、山药、山楂、决明子、百合、佛手、沙棘、罗汉果、金银花、姜、栀子、枸杞子、胖大海、青果、桑叶、桔梗、荷叶、淡竹叶、蒲公英、橘皮、薄荷、薏苡仁、藿香、蛹虫草、辣木叶的一种或几种为原料，经挑选、配料（或不配料）、干燥、混合（或不混合）、粉碎（或不粉碎）、包装而成的代用茶。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 黄秋葵应符合 NY/T 1326 的规定。

2.1.2 菊花、山药、山楂、决明子、百合、佛手、沙棘、罗汉果、金银花、姜、栀子、枸杞子、胖大海、青果、桑叶、桔梗、荷叶、淡竹叶、蒲公英、橘皮、薄荷、薏苡仁、藿香应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.3 蛹虫草应符合卫生部《关于批准蛹虫草为新资源食品的公告》（2009 年 第 3 号）的规定。

2.1.4 辣木叶应符合卫生部《关于批准蛋白核小球藻等 4 种新资源食品的公告》（2012 年 第 19 号）的规定。

2.1.5 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	检验方法
性状	具有该品应有的性状或粉状	从样品中取出1袋，将本品倒入白色瓷盘中，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	具有相应产品特有的色泽	
气味、滋味	具有原料应有的气、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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	根茎类	果实类	混合类	
水分/(%)	≤ 8.5	12.0	13.0	15.0	13.0	GB 5009.3
灰分/(%)	≤ 12.0					GB 5009.4
*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
展青霉素 ^a /(μg/kg)	≤ 20					GB 5009.185

注：a仅适用于原料含山楂的代用茶的检测；*该指标严于食品安全地方标准DBS41/010的规定。

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

应符合 GB 2761、GB 2762、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。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以黄秋葵、菊花、山药、山楂、决明子、百合、佛手、沙棘、罗汉果、金银花、姜、栀子、枸杞子、胖大海、青果、桑叶、桔梗、荷叶、淡竹叶、蒲公英、橘皮、薄荷、薏苡仁、藿香、蛹虫草、辣木叶的一种或几种为原料，经挑选、配料（或不配料）、干燥、混合（或不混合）、粉碎（或不粉碎）、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提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全地方标准 DBS41/ 010 的规定。

永城市鹿鸣生物科技有限公司

H N

Q B