



413650S-2018



郑州利康花茶有限公司企业标准

Q/ZLK 0001S-2018

代用茶

2018-12-11 发布

2018-12-11 实施

郑州利康花茶有限公司 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》的要求编写。

本标准由郑州利康花茶有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：靳松涛、杨培培。

本标准自发布之日起替代 Q/ZLK 0001S-2015。

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。

本标准适用于以桑叶、淡竹叶、紫苏、菊苣、荷叶、鱼腥草、藿香、马齿苋、薄荷、杭白菊、菊花、金银花、代代花、茉莉花、白扁豆花、槐花、蒲公英、槐米、百合、大麦、苦荞、苦瓜片、枸杞子、黑枸杞子、山楂、胖大海、罗汉果、柠檬片、决明子、大枣、砂仁、莲子、桑椹、紫苏籽、榧子、桃仁、青果、白果、杏仁、黄芥子、枳椇子、佛手、桔红、香橼、莱菔子、白芷、木瓜、覆盆子、茯苓、山药、干姜、玉竹、鲜白茅根、鲜芦根、薏苡仁、酸枣仁、橘皮、甘草、桔梗、黄精、葛根、玫瑰茄、刺梨、黑枣、酸枣、麦芽、沙棘、益智仁、白扁豆、赤小豆、刀豆、火麻仁、芡实、郁李仁、高良姜、薤白、小蓟、黑芝麻、乌梅、榧子、香薷、木犀科粗壮女贞苦丁茶、玫瑰花(重瓣红玫瑰 *Rose rugosa* cv. Plena)、人参(人工种植5年以下)、玛咖粉、贡菊、乌药叶、辣木叶、茶树花、阿萨伊果、金花茶、玉米须为原料(根据生产要求以上一种或几种原料组合配比使用),添加或不添加辅料[苹果干、菠萝干、猕猴桃干、葡萄干、红枣干、桂圆干、荔枝干、哈密瓜干、柚子干、梨子干、李子干、香蕉干、桃子干、草莓干、芒果干、无花果干、蔓越梅干、金橘干、圣女果干、乌梅干、蓝梅干、木瓜干、草莓干、橘子干、橙子干、樱桃干、火龙果干、桑椹干、丁香、肉豆蔻、淡豆豉、冰糖、红糖、白砂糖、蜂蜜(可根据产品要求进行选配使用)],经选别、干燥、混合(拼配)或不混合(拼配)、切制或不切制、调配或不调配、粉碎或不粉碎、用过滤材料包装或用其他包装材料包装制成的,采用类似茶叶冲泡、或袋装袋泡(浸泡)方式供人们饮用的代用茶。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大枣应符合GB/T 5835的规定。
- 2.1.2 枸杞子应符合GB/T 18672的规定。
- 2.1.3 甘草应符合GB/T 19618的规定。
- 2.1.4 大麦应符合NY/T 891的规定。
- 2.1.5 莲子应符合NY/T 1504的规定。
- 2.1.6 山楂应符合SB/T 10092的规定。
- 2.1.7 罗汉果应符合NY/T 694或GB/T 20357的规定。
- 2.1.8 杭白菊应符合GB/T 18862的规定。
- 2.1.9 冰糖应符合QB/T1173或QB/T1174和GB 13104的规定。

- 2.1.10 玫瑰茄应符合卫生部关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告（2004年第17号）的规定。
- 2.1.11 黑芝麻应符合GB/T11761的规定。
- 2.1.12 贡菊应符合GB/T20359的规定。
- 2.1.13 红糖应符合QB/T 4561和GB 13104的规定。
- 2.1.14 蜂蜜应符合GB14963的规定。
- 2.1.15 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.16 苹果干、菠萝干、猕猴桃干、葡萄干、红枣干、桂圆干、荔枝干、哈密瓜干、柚子干、梨子干、李子干、香蕉干、桃子干、草莓干、芒果干、无花果干、蔓越梅干、金橘干、圣女果干、乌梅干、蓝莓干、木瓜干、草莓干、橘子干、橙子干、樱桃干、火龙果干、桑椹干应符合GB16325的规定。
- 2.1.17 玫瑰花（重瓣红玫瑰Rose rugosa cv. Plena）应符合卫生部公告2010年第3号的规定。
- 2.1.18 金花茶应符合卫生部公告2010年第9号的规定。
- 2.1.19 人参（人工种植5年以下）应符合卫生部2012年第17号公告的规定。
- 2.1.20 乌药叶、辣木叶应符合卫生部公告2012年第19号的规定。
- 2.1.21 茶树花、阿萨伊果应符合卫生部公告2013年第1号的规定。
- 2.1.22 木犀科粗壮女贞苦丁茶应符合卫生部（卫监督函〔2011〕428号）的规定。
- 2.1.23 桑叶、淡竹叶、紫苏、菊苣、荷叶、鱼腥草、藿香、马齿苋、薄荷、柠檬片、菊花、金银花、代代花、白扁豆花、槐花、蒲公英、槐米、百合、苦荞、苦瓜片、胖大海、决明子、砂仁、桑椹、紫苏籽、榧子、桃仁、青果、白果、杏仁、黄芥子、佛手、桔红、香橼、莱菔子、白芷、木瓜、覆盆子、茯苓、山药、干姜、玉竹、鲜白茅根、鲜芦根、薏苡仁、酸枣仁、橘皮、桔梗、黄精、葛根、黑枣、酸枣、麦芽、沙棘、益智仁、白扁豆、赤小豆、栀子、香薷、刀豆、火麻仁、芡实、郁李仁、高良姜、薤白、小蓟、乌梅、丁香、肉豆蔻、淡豆豉应符合《中华人民共和国药典》2015年版第一部的规定。
- 2.1.24 玛咖粉应符合卫生部关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告[2011]13号的规定。
- 2.1.25 枳椇子应符合GB 19300的规定。
- 2.1.26 茉莉花、玉米须应清洁、卫生、无污染、无霉变并符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 2.1.27 黑枸杞应符合GB/T 18672的规定。
- 2.1.28 生活饮用水应符合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	指标		检验方法
感官	叶类	产品应大小均匀、完整，具有叶的自然品质特征（切碎品应均匀），袋泡茶应袋完整，不含有夹	取10g样品于白色

		杂物。应洁净、干燥、无霉变、劣变、无虫蛀，具有叶天然固有的色泽和香气，无异味。	瓷盘中，在自然光线下目测法观察色泽、形态、杂质、霉变等项目的检验。嗅辨气味。用鼻嗅的方法检验样品天然固有的香气及异味。称取适量样品至于杯中，加100ml沸水冲泡，用口品其滋味,其结果应符合表1规定。
花类	产品应大小均匀、完整，具有花的自然品质特征（切碎品应均匀），袋泡茶应袋完整，不含有夹杂物。应洁净、干燥、无霉变、劣变、无虫蛀，具有花天然固有的色泽和香气，无异味。		
果（实）类	产品应大小均匀、完整，具有果（实）自然品质特征（切碎品应均匀），袋泡茶应袋完整，不含有夹杂物。应洁净、干燥、无霉变、劣变、无虫蛀，具有果（实）、根茎天然固有的色泽和香气，无异味。		
根茎类	产品应大小均匀、完整，具有根茎的自然品质特征（切碎品应均匀），袋泡茶应袋完整，不含有夹杂物。应洁净、干燥、无霉变、劣变、无虫蛀，具有果（实）、根茎天然固有的色泽和香气，无异味。		
混合类	产品应大小均匀、完整，具有混合品种的自然品质特征（切碎品应均匀），袋泡茶应袋完整，不含有夹杂物。应洁净、干燥、无霉变、劣变、无虫蛀，具有混合品种天然固有的色泽和香气，无异味。		

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	指标	检验方法	
水分, g/100g	叶类	≤	8.5	GB 5009.3
	花类	≤	12.0	GB 5009.3
	果(实)	≤	15.0	GB 5009.3
	根茎类	≤	13.0	GB 5009.3
	混合类	≤	13.0	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤	12.0	GB 5009.4	
*铅（以Pb计）, mg/kg	≤	2.5	GB 5009.12	
展青霉素, μg/kg	≤	20（含山楂、苹果的代用茶）	GB 5009.185	

*铅指标严于食品安全地方标准 DBS 41/010 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

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

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

H N

Q B

编制说明

代用茶是以桑叶、淡竹叶、紫苏、菊苣、荷叶、鱼腥草、藿香、马齿苋、薄荷、杭白菊、菊花、金银花、代代花、茉莉花、白扁豆花、槐花、蒲公英、槐米、百合、大麦、苦荞、苦瓜片、枸杞子、黑枸杞子、山楂、胖大海、罗汉果、柠檬片、决明子、大枣、砂仁、莲子、桑椹、紫苏籽、榧子、桃仁、青果、白果、杏仁、黄芥子、枳椇子、佛手、桔红、香橼、莱菔子、白芷、木瓜、覆盆子、茯苓、山药、干姜、玉竹、鲜白茅根、鲜芦根、薏苡仁、酸枣仁、橘皮、甘草、桔梗、黄精、葛根、玫瑰茄、刺梨、黑枣、酸枣、麦芽、沙棘、益智仁、白扁豆、赤小豆、刀豆、火麻仁、芡实、郁李仁、高良姜、薤白、小蓟、黑芝麻、乌梅、榧子、香薷、木犀科粗壮女贞苦丁茶、玫瑰花(重瓣红玫瑰 *Rose rugosa* cv. Plena)、人参(人工种植5年以下)、玛咖粉、贡菊、乌药叶、辣木叶、茶树花、阿萨伊果、金花茶、玉米须为原料(根据生产要求以上一种或几种原料组合配比使用),添加或不添加辅料[苹果干、菠萝干、猕猴桃干、葡萄干、红枣干、桂圆干、荔枝干、哈密瓜干、柚子干、梨子干、李子干、香蕉干、桃子干、草莓干、芒果干、无花果干、蔓越梅干、金橘干、圣女果干、乌梅干、蓝梅干、木瓜干、草莓干、橘子干、橙子干、樱桃干、火龙果干、桑椹干、丁香、肉豆蔻、淡豆豉、冰糖、红糖、白砂糖、蜂蜜(可根据产品要求进行选配使用)],经选别、干燥、混合(拼配)或不混合(拼配)、切制或不切制、调配或不调配、粉碎或不粉碎、用过滤材料包装或用其他包装材料包装制成的,采用类似茶叶冲泡、或袋装袋泡(浸泡)方式供人们饮用的代用茶。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准法》,参照DBS 41/010《食品安全地方标准 代用茶》的规定制定了本标准,作为企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全地方标准 DBS 41/010 的规定。

郑州利康花茶有限公司