



413734S-2018



河南明辉茶业有限公司企业标准

Q/HMC 0001S-2018

代用茶

2018-12-13 发布

2018-12-13 实施

河南明辉茶业有限公司 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》的规则起草。

本标准由河南明辉茶业有限公司提出，并与中国人民解放军联勤保障部队第九九零医院、南阳市质量技术监督检验检测中心共同起草。

本标准主要起草人：鲁惠玲、黄玉辉、张其勇、赵岩

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、检验规则等。

本标准适用于以茉莉花、冬青科苦丁、杭白菊、红枣、柠檬干、决明子、甘草、丁香、栀子、枸杞、桑葚、菊花、山楂、胖大海、蒲公英、金银花、重瓣红玫瑰、百合、荷叶、苦荞麦、大麦中的一种或几种为原料，经择剔、干燥、混合或不混合、包装而成的代用茶。按原料不同可以分为单一品种代用茶和混合类代用茶。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 决明子、甘草、丁香、栀子、枸杞、桑葚、菊花、山楂、胖大海、蒲公英、金银花、百合、荷叶应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

2.1.2 重瓣红玫瑰应符合卫生部公告2012年第2号的规定。

2.1.3 茉莉花应符合NY/T 1506的规定。

2.1.4 冬青科苦丁应符合NY/T 864的规定。

2.1.5 杭白菊应符合GB/T 18862的规定。

2.1.6 红枣应符合GB/T 5835的规定。

2.1.7 柠檬干应符合NY/T 1041的规定。

2.1.8 苦荞麦应符合GB/T 10458和GB 2715的规定。

2.1.9 大麦应符合GB 2715的规定。

3.2 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	颗粒或粉末状	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察外观、色泽和状态；闻其气味，加入适量沸水冲泡5min后，用温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有原辅料混合后应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气味和滋味	
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					检验方法
	叶类	花类	果实类	根茎类	混合类	
水分/ (g/100g) ≤	8.5	12.0	15.0	13.0	13.0	GB 5009.3
灰分/ (g/100g) ≤	12.0					
*铅 (以 Pb 计) / (mg/kg) ≤	2.5					GB 5009.12
六六六总量/ (mg/kg) ≤	0.2					GB/ T 5009.19
滴滴涕总量/ (mg/kg) ≤	0.2					GB/T 5009.19
展青霉素/ (μg/kg) ≤	20					GB 5009.185
注：1. 铅指标严于DBS41/ 010 食品安全地方标准 代用茶的规定；2. 展青霉素指标适应于使用山楂为原料的产品。						

2.4 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 《食品生产通用卫生规范》的规定。

2.6 其他卫生要求

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；农药最大残留限量应符合 GB 2763的规定。

3 检验规则

出厂检验项目：感官要求、净含量与允许短缺量、水分、灰分；型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以茉莉花、冬青科苦丁、杭白菊、红枣、柠檬干、决明子、甘草、丁香、栀子、枸杞、桑葚、菊花、山楂、胖大海、蒲公英、金银花、重瓣红玫瑰、百合、荷叶、苦荞麦、大麦中的一种或几种为原料，经择剔、干燥、混合或不混合、包装而成的代用茶。按原料不同可以分为单一品种代用茶和混合类代用茶。

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、检验规则等。

本标准中铅指标严于食品安全地方标准DBS 41/010的规定。

河南明辉茶业有限公司