



413870S-2018



三门峡乐人家食品有限公司企业标准

Q/SLRJ 0014S-2018

---

# 代用茶

2018-12-26 发布

2018-12-26 实施

---

三门峡乐人家食品有限公司 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》的规则要求编写。

本标准由三门峡乐人家食品有限公司提出。

本标准起草单位：三门峡乐人家食品有限公司。

本标准主要起草人：王军英、马爱丽。

本标准自发布实施日起代替 Q/SLRJ 0014S-2015《代用茶》。与 Q/SLRJ 0014S-2015 相比，除编辑性修改外，主要技术指标未发生变化。

H N

Q B

# 代用茶

## 1 范围

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

本标准适用于以紫苏、芡实、菊花、薄荷、乌梅、鱼腥草、山楂、薏苡仁、麦芽、决明子、荷叶、金银花、桑叶、柠檬片、槐花、淡豆豉、莲子、百合、甘草、银耳、桂圆、酸枣仁中的多种为原料，经净选、清洗、切制、干燥、粉碎过筛、配料混合、装袋密封、包装而成的代用茶。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 紫苏、芡实、菊花、薄荷、乌梅、鱼腥草、山楂、薏苡仁、麦芽、决明子、荷叶、金银花、桑叶、槐花、淡豆豉、莲子、百合、酸枣仁、龙眼肉（桂圆）应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

2.1.2 柠檬片应符合 GB/T 29370 的规定。

2.1.3 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。

2.1.4 银耳应符合 NY/T 834 和 GB 7096 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	洁净干燥、均匀疏松的粉末状，无霉变、无劣变、无虫蛀，无结块	从样品中取出5g，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，按食用方法冲泡后，以温开水漱口，品其滋味。结果应符合相应的规定。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味	具有该产品应有的气味、无异味	
滋味	具有该产品应有的滋味	
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
水分, g/100g	≤ 13.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 8.0	GB 5009.4
*铅（以Pb计）, mg/kg	≤ 2.5	GB 5009.12
总砷（以As计）, mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
展青霉素 <sup>a</sup> , μg/kg	≤ 20.0	GB 5009.185
六六六, mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.2	
敌敌畏, mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.20
乐果, mg/kg	≤ 1.0	

注：\* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。  
a适用于紫苏山楂代用茶、薏苡仁麦芽代用茶、槐桑菊代用茶。

#### 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 其他要求

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、水分、灰分、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

本标准适用于以紫苏、芡实、菊花、薄荷、乌梅、鱼腥草、山楂、薏苡仁、麦芽、决明子、荷叶、金银花、桑叶、柠檬片、槐花、淡豆豉、莲子、百合、甘草、银耳、桂圆、酸枣仁中的多种为原料，经净选、清洗、切制、干燥、粉碎过筛、配料混合、装袋密封、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》的有关规定，参照 GH/T1091《代用茶》、NY/T 2140《绿色食品 代用茶》和 DBS41/010《食品安全地方标准 代用茶》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

三门峡乐人家食品有限公司

H N

Q B