



413796S-2018



新县八里畈镇芳馨茶厂企业标准

Q/XBF 0001S-2018

代用茶

2018-12-18 发布

2018-12-18 实施

新县八里畈镇芳馨茶厂 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》编写。

本标准由新县八里畝镇芳馨茶厂提出并起草。

本标准主要起草人：何家志。

本标准自发布之日起替代 Q/XBF 0001S-2017（备案号：412143S-2017，2017-09-08）。

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。

本标准适用于以柠檬、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、金银花、菊花、洛神花（玫瑰茄）、丁香、茉莉花、决明子、大麦茶、红枣、冬青科苦丁茶、苦荞茶、枸杞、薄荷、荷叶、胖大海、山楂、蒲公英、甘草、百合、橘皮、栀子、桂花、罗汉果、葛根、桔梗、莲子、淡竹叶、槐米、乌梅、姜中的一种或几种为原料，添加或不添加单晶体冰糖，经挑选、按一定比例称量配料或不配料、混合或不混合、包装工艺加工而成的代用茶。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 金银花、菊花、丁香、决明子、荷叶、胖大海、山楂、蒲公英、甘草、百合、橘皮、栀子、罗汉果、葛根、桔梗、莲子、淡竹叶、槐米、乌梅、姜应符合《中华人民共和国药典》2015 版一部的规定。

2.1.2 柠檬应符合 GH/T 1091 的规定。

2.1.3 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部 2010 年第 3 号公告。

2.1.4 洛神花（玫瑰茄）应符合卫生部公告 2004 年第 17 号公告。

2.1.5 茉莉花、桂花应符合 GH/T 1091 的规定。

2.1.6 大麦茶应符合 GH/T 1091 的规定。

2.1.7 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.8 冬青科苦丁茶应符合 NY/T 864 和卫计生函（2013）86 号的规定。

2.1.9 苦荞茶应符合 DBS51/ 004 的规定。

2.1.10 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.11 薄荷应符合 GB/T 32736 的规定。

2.1.12 单晶体冰糖应符合 QB/T 1173 和 GB 13104 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	具有代用茶固有的性状	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽和杂质，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	具有代用茶固有的色泽	
气味和滋味	具有代用茶正常气味和滋味、无异味	
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, %	叶类代用茶	≤ 8.5	GB 5009.3
	花类代用茶	≤ 12.0	
	果实类代用茶	≤ 15.0	
	根茎类代用茶	≤ 13.0	
	混合类代用茶	≤ 13.0	
灰分, %		≤ 12.0	GB 5009.4
*铅(以 Pb 计), mg/kg	单一型菊花代用茶	≤ 4.0	GB 5009.12
	除单一型菊花代用茶之外的产品	≤ 2.5	
六六六, mg/kg		≤ 0.2	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg		≤ 0.2	GB/T 5009.19
三氯杀螨醇, mg/kg		≤ 0.2	GB/T 5009.176
氰戊菊酯, mg/kg		≤ 0.5	GB/T 5009.110
敌敌畏, mg/kg		≤ 0.2	GB/T 5009.145
乐果, mg/kg		≤ 1.0	GB/T 5009.145
展青霉素, μg/kg	山楂代用茶	≤ 50	GB 5009.185
	含山楂的代用茶	≤ 20	
注: *铅指标严于食品安全地方标准 DBS 41/010;			

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

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；农药残留限量应符合 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。

编制说明

代用茶是以柠檬、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、金银花、菊花、洛神花（玫瑰茄）、丁香、茉莉花、决明子、大麦茶、红枣、冬青科苦丁茶、苦荞茶、枸杞、薄荷、荷叶、胖大海、山楂、蒲公英、甘草、百合、橘皮、栀子、桂花、罗汉果、葛根、桔梗、莲子、淡竹叶、槐米、乌梅、姜中的一种或几种为原料，添加或不添加单晶体冰糖，经挑选、按一定比例称量配料或不配料、混合或不混合、包装工艺加工而成。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、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 DBS41/010。

新县八里畈镇芳馨茶厂