



413846S-2018



郑州子森生物科技有限公司企业标准

Q/ZZSK 0021S-2018

植物代用茶

2018-12-21 发布

2018-12-21 实施

郑州子森生物科技有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB / T1.1 《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由郑州子森生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：安学营。

H N

Q B

植物代用茶

1 范围

本标准规定了植物代用茶的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以山药片、橘皮、黑茶、白茶、六堡茶、怀姜、怀菊花、普洱茶、焦枣、枸杞、菊花、岩茶中的几种或多种为原料（其中黑茶、白茶、六堡茶、岩茶、普洱的占比小于 30%），经粉碎、拼配、包装制成的植物代用茶。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 山药片应符合 DBS41/ 009 的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 黑茶应符合 GB/T 32719.4 和 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.4 菊花、橘皮应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.5 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.6 白茶应符合 GB/T 22291 和 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.7 六堡茶应符合 GB/T 32719.4 和 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.8 普洱茶应符合 GB/T 22111 和 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.9 怀菊花应符合 GB/T 20353 的规定。
- 2.1.10 怀姜应符合 DB41/T 1284 的规定。
- 2.1.11 焦枣应符合 DB34/T 1753 的规定。
- 2.1.12 岩茶应符合 GB/T 18745 和 GB 2762、GB 2763 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	具有该产品应有的性状	随机取适量被测样品，将本品倒入白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、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	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品特有的气味和滋味，味甜，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, g/100g	≤ 13.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 12.0	GB 5009.4
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
六六六, mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.19

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

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: 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

本标准适用于以山药片、橘皮、黑茶、白茶、六堡茶、怀姜、怀菊花、普洱茶、焦枣、枸杞、菊花、岩茶中的几种或多种为原料（其中黑茶、白茶、六堡茶、岩茶、普洱的占比小于 30%），经粉碎、拼配、包装制成的植物代用茶。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 植物代用茶》制定本企业标准，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国家标准 GB 2762。

郑州子森生物科技有限公司

H N
Q B