



412104S-2018



河南明芝堂药业有限公司企业标准

Q/HMY 0001S-2018

代用茶

2018-07-12 发布

2018-07-12 实施

河南明芝堂药业有限公司 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》的规则编写。

本标准由河南明芝堂药业有限公司提出并起草。

本标准起草人：李兆宇，李珍，马朝阳，秦艳。

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、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以山楂（去核、烘干）、茯苓、陈皮（橘皮）、麦芽、蒲公英、槐花、紫苏、葛根、罗汉果、金银花、栀子、胖大海、桔梗、薄荷、白芷、木瓜、桃仁、山药、干姜、肉桂、大枣（红枣）、龙眼肉、桑叶、黄精、益智仁、酸枣仁、薏苡仁、莲子、芡实、青果、鱼腥草、杏仁、百合、桔红、蜂花粉中的多种为原料，经挑选、清理、分切或不分切、粉碎或不粉碎、过筛或不过筛、混合、装袋、包装而成的代用茶。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 山楂、茯苓、陈皮（橘皮）、麦芽、蒲公英、槐花、紫苏、葛根、罗汉果、金银花、栀子、胖大海、桔梗、薄荷、白芷、木瓜、桃仁、干姜、肉桂、龙眼肉、桑叶、黄精、益智仁、酸枣仁、薏苡仁、莲子、芡实、青果、鱼腥草、杏仁、百合、桔红应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的有关规定。

2.1.2 山药应符合 GB/T 20351 的规定。

2.1.3 大枣（红枣）应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.4 蜂花粉应符合 GB/T 30359 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 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性状	具有产品固有的性状	从样品中取出 1 袋，将本品倒入白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，将本品冲泡，品其滋味。
色泽	具有产品固有的色泽	
气、滋味	具有产品固有的气味和滋味，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, g/100g	≤ 13.0	GB 5009.3
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	≤ 20.0 (仅限于含山楂的代用茶)	GB 5009.185
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DBS41/ 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 食品生产加工过程中的卫生要求

食品生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

真菌毒素限量符合 GB 2761 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药残留量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以山楂（去核、烘干）、茯苓、陈皮（橘皮）、麦芽、蒲公英、槐花、紫苏、葛根、罗汉果、金银花、栀子、胖大海、桔梗、薄荷、白芷、木瓜、桃仁、山药、干姜、肉桂、大枣（红枣）、龙眼肉、桑叶、黄精、益智仁、酸枣仁、薏苡仁、莲子、芡实、青果、鱼腥草、杏仁、百合、桔红、蜂花粉中的多种为原料，经挑选、清理、分切或不分切、粉碎或不粉碎、过筛或不过筛、混合、装袋、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。

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

本标准中铅指标严于食品安全地方标准DBS41/010的规定。

河南明芝堂药业有限公司