



412327S-2018



洛阳缘之润商贸有限公司企业标准

Q/LYZR 0001S-2018

花茶（代用茶）

2018-08-02 发布

2018-08-02 实施

洛阳缘之润商贸有限公司 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》的规则编写。

本标准由洛阳缘之润商贸有限公司提出并负责起草。

本标准起草人:王丽敏。

H N

Q B

花茶（代用茶）

1 范围

本标准规定了花茶（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。

本标准适用于以丹凤牡丹花、菊花、胎菊（贡菊的胎菊）、贡菊、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、薄荷中的一种为主要原料，添加或不添加绿茶、红茶、枸杞子、栀子、金银花、黄精、菊花、大枣、茯苓中的几种或全部，经烘干、冻干或不冻干、粉碎或不粉碎、混合或不混合、装袋、包装而成的花茶（代用茶）。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 丹凤牡丹花应符合国家卫生和计划生育委员会公告 2013 年 第 10 号的规定。

2.1.2 绿茶应符合 GB/T 14456.1 的规定。

2.1.3 红茶应符合 GB/T 13738.1 的规定。

2.1.4 枸杞子、栀子、金银花、黄精、菊花、大枣、茯苓、胎菊（贡菊的胎菊）、贡菊、薄荷应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.5 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》（2010 年第 3 号）的规定。

2.1.6 生活饮用水应符合 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	具有该产品特有的性状	从样品中取出适量，倒入一洁净的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具备原料物质固有的正常色泽	
气、滋味	具有原料物质固有的气、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	≤ 8.0	GB 5009.3
总灰分，g/100g	≤ 8.0	GB 5009.4
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.3	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
敌敌畏，mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.20
乐果，mg/kg	≤ 1.0	GB/T 5009.20
*铅指标严于食品安全地方标准 DBS41/010。		

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 GB14881 的规定。

2.6 其他要求

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、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以丹凤牡丹花、菊花、胎菊（贡菊的胎菊）、贡菊、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、薄荷中的一种为主要原料，添加或不添加绿茶、红茶、枸杞子、栀子、金银花、黄精、菊花、大枣、茯苓中的几种或全部，经烘干、冻干或不冻干、粉碎或不粉碎、混合或不混合、装袋、包装而成的花茶（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 GB/T 24690《袋泡茶》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地方标准 DBS41/010。

洛阳缘之润商贸有限公司

H N

Q B