



412631S-2018



南阳市西丽兰生物工程有限责任公司企业标准

Q/NXSG 0040S-2018

---

# 决明子百合袋泡代用茶

2018-08-29 发布

2018-08-29 实施

---

南阳市西丽兰生物工程有限责任公司 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》编写。

本标准由南阳市西丽兰生物工程有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：李明增。

H N

Q B

# 决明子百合袋泡代用茶

## 1 范围

本标准规定了决明子百合袋泡代用茶的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以决明子、百合、荷叶、桑叶、苦荞、陈皮、山楂、冬瓜、马齿苋、玉米须、苔茶（≤20%）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）为原料，经挑拣、粉碎、制粒、烘干、包装而成的决明子百合袋泡代用茶。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 决明子、百合、荷叶、桑叶、陈皮、山楂、马齿苋应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

2.1.2 苦荞应符合 GB/T 10458 的规定。

2.1.3 玉米须为禾本科植物玉蜀黍 *Zea mays* L. 的花柱和柱头，夏、秋果实成熟时收集，除去杂质。鲜用或晒干生用。理化指标参照 GB 2762 和 GB 2763 中玉米的要求执行。

2.1.4 苔茶应符合 DB52/T 532 的规定。

2.1.5 冬瓜应符合清洁卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.6 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部公告（2010年第3号）的规定。

2.1.7 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	颗粒状	从样品中取出本品，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，加开水冲泡，然后以温开水冲泡，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气 味	具有本品特有的气味，无异味	
滋 味	具有本品特有的滋味，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	GB 5009.3

灰分, g/100g	≤	12	GB 5009.4
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	2.5	GB 5009.12
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	≤	0.2	GB/T 5009.146
敌敌畏, mg/kg	≤	0.2	GB/T 5009.20
乐果, mg/kg	≤	1.0	GB/T 5009.20
展青霉素, μg/kg	≤	20	GB 5009.185
*铅指标严于食品安全地方标准 DBS 41/010 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 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

污染物限量应符合 GB 2762 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 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、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

决明子百合袋泡代用茶以决明子、百合、荷叶、桑叶、苦荞、陈皮、山楂、冬瓜、马齿苋、玉米须、苔茶（≤20%）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）为原料，经挑拣、粉碎、制粒、烘干、包装而成。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 GB/T 24690《袋泡茶》、《含茶制品和代用茶生产许可证审查细则》（2006）版制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了决明子百合袋泡代用茶的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全地方标准 DBS 41/010 的规定。

南阳市西丽兰生物工程有限责任公司

H N  
Q B