



410165S-2019



河南福润药业有限公司企业标准

Q/HFY 0040S-2019

代用茶

2019-01-17 发布

2019-01-17 实施

河南福润药业有限公司 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。

本标准由河南福润药业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：冯祥祥。

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。

本标准适用于以金银花、蒲公英、苦荞、枸杞、重瓣红玫瑰、决明子、菊花、山楂、桑叶、牛蒡根、槐米、荷叶、杭白菊、白果、柠檬（切片、烘干）、红枣中的一种或几种为原料，经挑选、配料、混合、粉碎或不粉碎、干燥、包装而成的代用茶。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 红枣应符合 GB/T 26150 的规定。

2.1.4 苦荞应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 柠檬应符合 GB/T 29370 的规定。

2.1.6 金银花、蒲公英、决明子、菊花、山楂、桑叶、槐米、荷叶、白果应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.7 重瓣红玫瑰应符合卫生部《关于批准 DHA 藻油等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》[2010]3 号的规定。

2.1.8 杭白菊应符合 GB/T 18862 的规定。

2.1.9 牛蒡根应符合国家卫计委《关于牛蒡作为普通食品管理有关问题的批复》（国卫食品函（2013）83 号）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	粉末状 ^a	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
	本品特有性状	
色泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品特有的气味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	
注：a 仅限于有粉碎工艺的产品		

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	≤ 12.0	GB 5009.3	
灰分, g/100g	≤ 12.0	GB 5009.4	
*铅(以 Pb 计), mg/kg	苦荞代用茶	0.15	GB 5009.12
	除苦荞代用茶之外的其他产品	2.5	
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	
展青霉素 ^b , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185	
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 和食品安全地方标准 DBS 41/ 010。 b 仅适用于添加山楂的产品。			

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

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: 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

本标准适用于以金银花、蒲公英、苦荞、枸杞、重瓣红玫瑰、决明子、菊花、山楂、桑叶、牛蒡根、槐米、荷叶、杭白菊、白果、柠檬（切片、烘干）、红枣中的一种或几种为原料，经挑选、配料、混合、粉碎或不粉碎、干燥、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》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 和食品安全地方标准 DBS 41/ 010。

河南福润药业有限公司

H N

Q B