



410077S-2019



柘城县柘桑茶厂企业标准

Q/ZCZ 0001S-2019

---

# 桑叶代用茶

2019-01-08 发布

2019-01-08 实施

---

柘城县柘桑茶厂 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。

本标准由柘城县柘桑茶厂提出并起草。

本标准起草人：王向东。

H N

Q B

# 桑叶代用茶

## 1 范围

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

本标准适用于以桑叶为主要原料，添加蒲公英、菊花、枸杞、山楂中的任意一种，经挑选、洗晾、切叶、杀青、揉捻、炒干、成型、烘焙提香、包装而制成的桑叶代用茶。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 桑叶、蒲公英、菊花、山楂应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

2.1.2 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.3 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	具有本产品固有的性状	从样品中取出 10g-20g，倒入一洁净烧杯中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质。嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，
色泽	具有本产品固有的正常色泽	
气味、滋味	具有本产品固有的气味和滋味，无异味、无异嗅	
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
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, μg/kg	≤ 20 (仅适用于添加山楂的产品)	GB 5009.185
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 2.5	GB 5009.12

注：\*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

生产加工过程的卫生应符合 GB 14881 的规定。

## 2.6 其他卫生要求

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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

桑叶代用茶是以桑叶为主要原料，添加蒲公英、菊花、枸杞、山楂中的任意一种，经挑选、洗晾、切叶、杀青、揉捻、炒干、成型、烘焙提香、包装而制成。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 DBS 41/010《食品安全地方标准 代用茶》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了桑叶代用茶的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。  
本标准中铅指标严于食品安全地方标准 DBS 41/010 的规定。

柘城县柘桑茶厂

H N

Q B