



410772S-2019



郑州子森生物科技有限公司企业标准

Q/ZZSK 0031S-2019

风味代用茶

2019-04-13 发布

2019-04-13 实施

郑州子森生物科技有限公司 发布

· 前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由郑州子森生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：安学营。

H N

Q B

风味代用茶

1 范围

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

本标准适用于以山楂、橘皮、桂花、薄荷、单晶冰糖、乌梅、玫瑰茄、甘草、白桃干、苹果干、水蜜桃味香精、枸杞、菊花、决明子、淡竹叶、重瓣红玫瑰、桑椹、桂圆、茉莉、山药片、荷叶、冬瓜、茯苓、枣片、酸枣仁、百合、蒲公英、薏苡仁、芡实、赤小豆、大麦、栀子、胖大海、罗汉果中的多种为原料，加入或不加入乌龙茶、普洱，经过挑拣、干燥、粉碎、混合、包装加工制成的风味代用茶。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 山楂、橘皮、薄荷、乌梅、菊花、决明子、淡竹叶、桂圆、荷叶、茯苓、酸枣仁、百合、蒲公英、薏苡仁、芡实、赤小豆、栀子、胖大海、罗汉果应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 桂花应符合 GH/T 1117 的规定。
- 2.1.4 单晶冰糖应符合 QB/T 1173 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 冬瓜应符合 NY/T 777 的规定。
- 2.1.6 玫瑰茄应符合《关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告(卫生部公告 2004 年第 17 号)》的规定。
- 2.1.7 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。
- 2.1.8 乌龙茶应符合 GB/T 30357.1、GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.9 白桃干、苹果干应符合 GB/T 23787 的规定。
- 2.1.10 水蜜桃味香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.11 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.12 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。
- 2.1.13 桑椹应符合 GB/T 29572 的规定。
- 2.1.14 山药片应符合 DBS41/ 009 的规定。

2.1.15 普洱应符合 GB/T 22111 的规定。

2.1.16 大麦应符合 GB/T 11760 的规定。

2.1.17 茉莉应符合 GH/T 1091 的规定。

2.1.18 枣片应符合 GB/T 5835 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	具有该品应有的性状	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及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，将本品冲泡，品其滋味
色泽	具有相应产品特有的色泽	
气滋味	具有原料应有的气滋味、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	≤ 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
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
展青霉素 ^a , μg/kg	≤ 20	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 DBS 41/ 010 的规定。
a:仅限于添加山楂、苹果干的产品的检验。

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

食品中真菌毒素限量符合 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：感官要求、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以山楂、橘皮、桂花、薄荷、单晶冰糖、乌梅、玫瑰茄、甘草、白桃干、苹果干、水蜜桃味香精、枸杞、菊花、决明子、淡竹叶、重瓣红玫瑰、桑椹、桂圆、茉莉、山药片、荷叶、冬瓜、茯苓、枣片、酸枣仁、百合、蒲公英、薏苡仁、芡实、赤小豆、大麦、栀子、胖大海、罗汉果中的多种为原料，加入或不加入乌龙茶、普洱，经过挑拣、干燥、粉碎、混合、包装加工制成的风味代用茶。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，卫生要求参照 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。

本标准中的铅指标严于食品安全地方标准 DBS 41/ 010 的规定。

郑州子森生物科技有限公司