



410794S-2019



南阳市西丽兰生物工程有限责任公司企业标准

Q/NXSG 0041S-2019

红豆薏苡仁代用茶

2019-04-15 发布

2019-04-15 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/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

红豆薏苡仁代用茶

1 范围

本标准规定了红豆薏苡仁代用茶的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以红豆、薏苡仁、芡实、赤小豆、茯苓、大麦、山药、苦荞为原料，上述原料经挑拣、粉碎、烘干、包装而成的红豆薏苡仁代用茶。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 薏苡仁、芡实、赤小豆、茯苓、山药应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

2.1.2 红豆应符合 GB 1352 的规定。

2.1.3 大麦应符合 NY/T 891 的规定。

2.1.4 苦荞应符合 GB/T 10458 的规定。

2.1.5 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，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
*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；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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

红豆薏苡仁代用茶是以红豆、薏苡仁、芡实、赤小豆、茯苓、大麦、山药、苦荞为原料，上述原料经挑拣、粉碎、烘干、包装而成的。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》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。

本标准规定了红豆薏苡仁代用茶的要求、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