



410817S-2019



河南万汇康食品有限公司企业标准

Q/WHK 0002S-2019

---

# 代用茶

2019-04-18 发布

2019-04-18 实施

---

河南万汇康食品有限公司 发布

## 前 言

本企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南万汇康食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南万汇康食品有限公司。

本标准主要起草人：许继锋。

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。

本标准适用于以玫瑰花（重瓣红玫瑰）、玫瑰茄、柠檬片、菊花、荞麦、桂花茶、罗汉果、枸杞（红枸杞和黑枸杞）、金银花、大麦、蒲公英、荷叶、茉莉花、薄荷、山楂、山药、决明子、胖大海、橘皮、陈皮、苦瓜片、甘草、丹凤牡丹花、栀子、桑叶、牛蒡根、人参（人工种植五年以下）、菊苣、代代花、金桔、茯苓、姜、酸枣仁、玛咖粉、莲子、乌梅、玉竹、龙眼肉（桂圆）、桑葚、红枣干、芝麻、薏苡仁（薏米）、苦丁茶（木犀科粗壮女贞苦丁茶和冬青科苦丁茶）、百合（百合干）、葛根、无花果片（干）、菠萝片（干）、杏片（干）、猕猴桃片（干）、冬瓜片（粒）、樱桃干、草莓片（干）、荔枝干、哈密瓜干、香蕉干、芒果干、橙子干、红薯干、葡萄干、苹果片（干）、蓝莓片（干）、木瓜片（干）、水蜜桃片（干）、凤梨片（干）、雪梨片（干）、火龙果片（干）、西柚片（干）、红豆、丁香、糙米中的一种或几种为主要原料，辅以或不辅以茶叶（绿茶、红茶、乌龙茶、白茶、黄茶、黑茶）、冰糖、白砂糖、红糖、黑糖、蜂蜜中的一种或几种，经拣选、去皮或不去皮、干燥或不干燥、切片或不切片、粉碎或不粉碎、（复合茶）调配混合、包装加工而成的代用茶。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合原国家卫生部 2010 年 3 号公告的规定。
- 2.1.2 玫瑰茄、菊花、橘皮、牛蒡根、菊苣、代代花应符合 GH/T 1091 的规定。
- 2.1.3 柠檬片、山楂、荔枝干、哈密瓜干、香蕉干、芒果干、橙子干、金桔、无花果片（干）、菠萝片（干）、杏片（干）、猕猴桃片（干）、草莓片（干）、苹果片（干）、蓝莓片（干）、木瓜片（干）、水蜜桃片（干）、凤梨片（干）、雪梨片（干）、樱桃干、火龙果片（干）、西柚片（干）应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.4 苦瓜片、冬瓜片（粒）应符合 NY/T 1393 的规定。
- 2.1.5 姜、红薯干应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.6 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 桂花茶应符合 GH/T 1117 的规定。
- 2.1.8 枸杞（红枸杞和黑枸杞）应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.9 大麦应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 茉莉花应符合 GH/T 1091 的规定。
- 2.1.11 薄荷应符合 GB/T 32736 的规定。
- 2.1.12 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.13 丹凤牡丹花应符合原国家卫计委 2013 年 4 号公告的规定。
- 2.1.14 龙眼肉（桂圆）应符合 GB/T 31735 的规定。
- 2.1.15 红枣干应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.16 薏苡仁（薏米）应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 罗汉果、金银花、蒲公英、荷叶、决明子、胖大海、山药、陈皮、莲子、甘草、栀子、桑叶、茯苓、酸枣仁、乌梅、玉竹、桑葚、百合（百合干）、葛根应符合《中华人民共和国药典》2015 版一部的规定。

- 2.1.19 玛咖粉：应符合原卫生部 2011 年第 13 号公告的规定。
- 2.1.20 人参（人工种植 五年以下）：应符合原卫生部 2012 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.21 苦丁茶（木犀科粗壮女贞苦丁茶和冬青科苦丁茶）：应符合卫监督函（2011）428 号、卫生计生函（2013）86 号和 NY/T 864 的规定。
- 2.1.22 红豆应符合 NY/T 599 的规定。
- 2.1.23 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.24 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.25 葡萄干应符合 NY/T 705 的规定。
- 2.1.26 茶叶应符合 NY/T 288、GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.27 生活饮用水（生产用水）应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.28 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.29 红糖、黑糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.30 蜂蜜应符合 GB 14963 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
色泽	具有本品应有色泽	从样品中取出适量，倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
性状	具有本品应有的形态和特征	
气、滋味	具有本品特有气味和滋味，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
		叶类	花类	果实类	根茎类	混合类	
水分, g/100g	≤	8.5	12	13.5	12.0		GB 5009.3
灰分, g/100g	≤	12.0					GB 5009.4
铅* (以 Pb 计), mg/kg	粮食类代用茶 ≤	0.16					GB 5009.12
	干果类代用茶、干制蔬菜类 ≤	0.8					
	其他代用茶 ≤	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					
展青霉素, μg/kg	山楂单一原料代用茶 ≤	50					GB 5009.185
	其他含山楂或苹果片 (干) 的代用茶 ≤	20					

注：\*铅指标严于河南省食品安全地方标准 DBS 41/010 和食品安全国家标准 GB 2762 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

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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分的检验。型式检验按国家有关规定执行。  
型式检验按国家有关规定执行。

H H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以玫瑰花（重瓣红玫瑰）、玫瑰茄、柠檬片、菊花、荞麦、桂花茶、罗汉果、枸杞（红枸杞和黑枸杞）、金银花、大麦、蒲公英、荷叶、茉莉花、薄荷、山楂、山药、决明子、胖大海、橘皮、陈皮、苦瓜片、甘草、丹凤牡丹花、栀子、桑叶、牛蒡根、人参（人工种植五年以下）、菊苣、代代花、金桔、茯苓、姜、酸枣仁、玛咖粉、莲子、乌梅、玉竹、龙眼肉（桂圆）、桑葚、红枣干、芝麻、薏苡仁（薏米）、苦丁茶（木犀科粗壮女贞苦丁茶和冬青科苦丁茶）、百合（百合干）、葛根、无花果片（干）、菠萝片（干）、杏片（干）、猕猴桃片（干）、冬瓜片（粒）、樱桃干、草莓片（干）、荔枝干、哈密瓜干、香蕉干、芒果干、橙子干、红薯干、葡萄干、苹果片（干）、蓝莓片（干）、木瓜片（干）、水蜜桃片（干）、凤梨片（干）、雪梨片（干）、火龙果片（干）、西柚片（干）、红豆、丁香、糙米中的一种或几种为主要原料，辅以或不辅以茶叶（绿茶、红茶、乌龙茶、白茶、黄茶、黑茶）、冰糖、白砂糖、红糖、黑糖、蜂蜜中的一种或几种，经拣选、去皮或不去皮、干燥或不干燥、切片或不切片、粉碎或不粉碎、（复合茶）调配混合、包装加工而成的代用茶。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，参考 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河南省食品安全地方标准 DBS 41/010 和食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南万汇康食品有限公司