



411151S-2019



安阳龙涎甜茶厂企业标准

Q/ALX 0001S-2019

代用茶

2019-05-15 发布

2019-05-15 实施

安阳龙涎甜茶厂 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》的要求编写。

本标准由安阳龙涎甜茶厂提出并起草。

本标准主要起草人：冯相州。

本标准自发布实施日起替代 Q/ALX 0001S-2017（备案号：412918S-2017，2017-12-6）。

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）、仙草、玛咖、辣木叶、人参（人工种植5年以下）、茉莉花、桂花、玉米须、大麦苗、牛蒡根、石榴干、桑葚干、菊花、枸杞、大枣（红枣）、柠檬、苦瓜、苦荞、枳椇子、槐花、荷叶、金银花、淡竹叶、桑叶、决明子、莲子、栀子、甘草、桔梗、葛根、百合、陈皮（橘皮）、胖大海、山楂、槐米、白芷、白果、芡实、桃仁、茯苓、姜、莱菔子、鲜白茅根、薏苡仁、玉竹、火麻仁、罗汉果、薄荷、淡豆豉、黄精、蒲公英、龙眼肉（桂圆）、沙棘、紫苏、覆盆子、益智仁、酸枣仁、菊苣、鱼腥草、丁香、冬瓜片、黄秋葵、红豆、大麦中的一种或多种为原料，辅以核桃仁、芝麻、葡萄干、雪梨片、木瓜片、枣片、金桔干中的一种或多种，添加或不添加冰糖、红糖、黑糖中的一种或多种，经挑选、混合或不混合、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）、仙草应符合卫生部公告 2010 年第 3 号《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》的规定。

2.1.2 玛咖应符合卫生部公告 2011 年第 13 号《关于批准玛咖作为新资源食品的公告》的规定。

2.1.3 辣木叶应符合卫生部公告 2012 年第 19 号《关于批准蛋白核小球藻等 4 种新资源食品的公告》的规定。

2.1.4 人参（人工种植 5 年以下）应符合卫生部公告 2012 年第 17 号《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》的规定。

2.1.5 茉莉花、桂花、玉米须、大麦苗、牛蒡根、石榴干、桑葚干应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.6 菊花、枸杞、大枣（红枣）、柠檬、苦瓜、苦荞、槐花、荷叶、金银花、淡竹叶、桑叶、决明子、莲子、栀子、甘草、桔梗、葛根、百合、陈皮（橘皮）、胖大海、山楂、槐米、白芷、白果、芡实、桃仁、茯苓、姜、莱菔子、鲜白茅根、薏苡仁、玉竹、火麻仁、罗汉果、薄荷、淡豆豉、黄精、蒲公英、龙眼肉（桂圆）、沙棘、紫苏、覆盆子、益智仁、酸枣仁、菊苣、鱼腥草、丁香应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.7 核桃仁、芝麻应符合 GB 19300 的规定。

2.1.8 葡萄干、雪梨片、木瓜片、枣片、金桔干应符合 GB 16325 的规定。

2.1.9 冬瓜片、黄秋葵应符合 NY/T 1045 的规定。

2.1.10 红豆应符合 GB/T 10461 和 NY/T 599 的规定。

2.1.11 大麦应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。

2.1.12 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

2.1.13 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。

2.1.14 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。

2.1.15 枳椇子应符合 GB 19300 的规定。

2.1.16 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	具有产品应有的性状	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽和杂质，闻其气味，加入适量沸水冲泡 5min 后，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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	12.0	15.0	13.0	13.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤	12.0					GB 5009.4
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	2.5【单一类菊花、大枣(红枣)、苦瓜、苦荞代用茶除外】					GB 5009.12
		0.8【仅适用于单一类大枣(红枣)、苦瓜代用茶】					
		0.15 (仅适用于单一类苦荞代用茶)					
		4.5 (仅适用于单一类菊花代用茶)					
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	≤	20.0 (仅适用于含山楂的代用茶)					GB 5009.185

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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

出厂检验项目为：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。

H H N

Q B

编制说明

本标准适用于以玫瑰花（重瓣红玫瑰）、仙草、玛咖、辣木叶、人参（人工种植5年以下）、茉莉花、桂花、玉米须、大麦苗、牛蒡根、石榴干、桑葚干、菊花、枸杞、大枣（红枣）、柠檬、苦瓜、苦荞、枳椇子、槐花、荷叶、金银花、淡竹叶、桑叶、决明子、莲子、栀子、甘草、桔梗、葛根、百合、陈皮（橘皮）、胖大海、山楂、槐米、白芷、白果、芡实、桃仁、茯苓、姜、莱菔子、鲜白茅根、薏苡仁、玉竹、火麻仁、罗汉果、薄荷、淡豆豉、黄精、蒲公英、龙眼肉（桂圆）、沙棘、紫苏、覆盆子、益智仁、酸枣仁、菊苣、鱼腥草、丁香、冬瓜片、黄秋葵、红豆、大麦中的一种或多种为原料，辅以核桃仁、芝麻、葡萄干、雪梨片、木瓜片、枣片、金桔干中的一种或多种，添加或不添加冰糖、红糖、黑糖中的一种或多种，经挑选、混合或不混合、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，参照DBS 41/010《食品安全地方标准 代用茶》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

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食品安全地方标准 DBS 41/010 的规定。

安阳龙涎甜茶厂

QB