



411340S-2017



## 济源市恒欣生物科技有限公司企业标准

Q/JHS 0018S-2017

# 代用茶

2017-06-16 发布

2017-06-16 实施

济源市恒欣生物科技有限公司 发布

## 前　　言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作指导导则第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由济源市恒欣生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张本福。

本标准于2017年05月22日首次发布。

H N

Q B

# 代用茶

## 1 范围

本标准规定了代用茶的分类、要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以茯苓、荷叶、芡实、薏苡仁、桃仁、昆布、山楂、龙眼肉、大枣、黄精、甘草、枸杞子、菊花、淡竹叶、肉桂、益智仁、高良姜、蒲公英、桔梗、沙棘、葛根、菊苣、小茴、金银花、山药、鱼腥草、麦芽、玉米须、陈皮、佛手、香橼、桔红、代代花、百合、白芷、桑叶、梔子、桑椹、赤小豆、花椒、麦麸皮、紫苏中的几种为原料，经筛选、烘干、粉碎、灭菌，经配料、包装加工而成。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 茯苓、荷叶、芡实、薏苡仁、桃仁、昆布、山楂、龙眼肉、大枣、黄精、甘草、枸杞子、菊花、淡竹叶、肉桂、益智仁、高良姜、蒲公英、桔梗、沙棘、葛根、菊苣、小茴、金银花、山药、鱼腥草、麦芽、陈皮、佛手、香橼、桔红、代代花、百合、白芷、桑叶、梔子、桑椹、赤小豆、花椒、紫苏应符合《中华人民共和国药典》（2015年版）一部的规定。

2.1.2 玉米须应符合卫监督函〔2012〕306号《卫生部关于玉米须有关问题的批复》将玉米须作为普通食品管理的规定。

2.1.3 麦麸皮应符合GB 2715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	试验方法
性状	碎末	从样品中取出10-20克，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，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有代用茶相应品种应有的色泽	
气味	具有代用茶相应品种应有的气味	
滋味	具有代用茶相应品种应有的正常滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见杂质	

### 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	≤ 8.0	GB 5009.4
铅* (以Pb计) , mg/kg	≤ 1.8	GB 5009.12
砷 (以As计) , mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.11
六六六总量, mg/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.19
滴滴涕总量, mg/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.19
敌敌畏, mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.20
乐果, mg/kg	≤ 1.0	GB/T 5009.20
展青霉素 <sup>a</sup> , μg/kg	≤ 20.0	GB 5009.185

注: 1、<sup>a</sup>仅适用于桃仁山楂代用茶、麦芽山楂代用茶、紫苏高良姜代用茶。

2、\*该指标严于食品安全地方标准DBS41/010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 其他要求

应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

## 编制说明

代用茶是以茯苓、荷叶、芡实、薏苡仁、桃仁、昆布、山楂、龙眼肉、大枣、黄精、甘草、枸杞子、菊花、淡竹叶、肉桂、益智仁、高良姜、蒲公英、桔梗、沙棘、葛根、菊苣、小茴、金银花、山药、鱼腥草、麦芽、玉米须、陈皮、佛手、香橼、桔红、代代花、百合、白芷、桑叶、梔子、桑椹、赤小豆、花椒、麦麸皮、紫苏中的几种为原料，经筛选、烘干、粉碎、灭菌，经配料、包装加工而成。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 GB/T 24690《袋泡茶》、NY/T 2140《绿色食品代用茶》DBS41/010《食品安全地方标准 代用茶》等标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全地方标准 DBS41/010 的规定。

济源市恒欣生物科技有限公司

2017 年 05 月 22 日