



416636S-2020



河南谷悦源食品科技有限公司企业标准

Q/HGSK 0002S-2020

# 代用茶（分装）

2020-10-22 发布

2020-10-22 实施

河南谷悦源食品科技有限公司 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》编写。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由河南谷悦源食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人: 杨瑞。

H N

Q B

# 代用茶（分装）

## 1 范围

本标准规定了代用茶（分装）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以菊花（杭白菊、贡菊、亳菊、怀菊、滁菊中的一种）、苦荞、罗汉果、蒲公英、金银花、桑叶、山楂、枸杞、大麦、苦瓜、决明子中的一种为原料，经分装、计量称重、包装而成的代用茶。

根据原料不同分为：菊花代用茶、苦荞代用茶、罗汉果代用茶、蒲公英代用茶、金银花代用茶、桑叶代用茶、山楂代用茶、枸杞代用茶、大麦代用茶、苦瓜代用茶、决明子代用茶。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 菊花、苦荞、罗汉果、蒲公英、金银花、桑叶、山楂、枸杞、大麦、苦瓜、决明子应符合 Q/BZZL 0001S 的规定。

2.1.2 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	具有该品应有的性状	从样品中取出 1 袋，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
	叶类	花类	果实	
水分/(%)	≤ 8.0	12.0	15.0	GB 5009.3
灰分/(%)	≤	12.0		GB 5009.4
*铅(以 Pb 计) /(mg/kg)	菊花代用茶 ≤	4.0		GB 5009.12
	山楂代用茶、枸杞代用茶、苦瓜代用茶 ≤	0.8		
	苦荞代用茶、大麦代用茶 ≤	0.18		
	其他 ≤	2.5		
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		GB 5009.185

注：\*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 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、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。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

安徽省卫生和计划生育委员会  
备案号: 340320180292S  
备案日期: 2018-08-09 (有效期3年)

# Q/BZZL

## 亳州市真廉食品有限公司食品安全企业标准

Q/BZZL 0001S—2018

代用茶

安徽省卫生和计划生育委员会



2018-07-01 发布

2018-08-18 实施

亳州市真廉食品有限公司 发布

Q/BZZL 0001S—2018

## 前 言

本食品安全企业标准按照 GB/T 1.1—2009《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

本食品安全企业标准依据《中华人民共和国食品安全法》、国家卫生健康委员会（原国家卫生计生委）办公厅《关于进一步加强食品安全标准管理工作的通知》（国卫办食品函〔2016〕733 号）等相关的规定，并结合本公司产品特性实际情况，组织起草了《食品安全企业标准 代用茶》标准。

本食品安全企业标准所有内容应符合食品安全国家标准及食品安全地方标准等有关安全标准规定，若与其相抵触时，以食品安全国家标准及食品安全地方标准等有关安全标准为准。

本企业对本食品安全企业标准的合法性、真实性、准确性、技术合理性和实施后果负责。

本食品安全企业标准贯彻执行 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》等食品安全国家标准，技术指标参照、比较了 DBS 34/2607《食品安全地方标准 代用茶》。

本食品安全企业标准由亳州市真廉食品有限公司提出、起草并负责解释。

本食品安全企业标准主要起草人：王峰。

本食品安全企业标准于 2018 年 07 月 01 日首次发布。

本食品安全企业标准有效期三年。

安徽省卫生和计划生育委员会



## 代用茶

### 1 范围

本标准规定了代用茶的术语与定义、产品分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签标志、包装、运输、贮存、产品召回管理、保质期。

本标准适用于第 3.1 定义产品的生产、销售、检验。

### 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB/T 317	白砂糖
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.4	食品安全国家标准 食品中灰分的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB/T 5009.19	食品中有机氯农药多组分残留量的测定
GB 5009.22	食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
GB 5009.34	食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 5835	干制红枣
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7096	食品安全国家标准 食用菌及其制品
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 8302	茶 取样
GB 13104	食品安全国家标准 食糖
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 14963	食品安全国家标准 蜂蜜
GB 16325	干果食品卫生标准
GB/T 18672	枸杞
GB 19300	食品安全国家标准 坚果与籽类食品

Q/BZZL 0001 S—2018

GB/T 19618	甘草
GB/T 22300	丁香
GB 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB/T 30383	生姜
GB/T 30391	花椒
GB 30616	食品安全国家标准 食品用香精
GB/T 30642	食品抽样检验通用导则
NY/T 694	罗汉果
NY/T 864	苦丁茶
NY/T 1504	莲子
NY/T 1506	绿色食品 食用花卉
GH/T 1142	花椒
GH/T 1159	山楂
QB/T 1173	单晶体冰糖
QB/T 1174	多晶体冰糖
QB/T 4561	红糖
QB/T 4567	黑糖
DBS 34/2607	食品安全地方标准 代用茶
DBS53/ 023	食品安全地方标准 干制三七花
DBS53/ 024	食品安全地方标准 干制三七茎叶
DBS64/ 684	宁夏枸杞叶茶
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家市场监督管理总局（原国家质量监督检验检疫总局）《定量包装商品计量监督管理办法》	
[2005] 第 75 号	
国家市场监督管理总局（原国家食品药品监督管理总局）《食品安全抽样检验管理办法》（第 11 号令）	
国家市场监督管理总局（原国家食品药品监督管理总局）办公厅《食品召回管理办法》（第 12 号令）	
国家卫生健康委员会（原国家卫生部）《关于进一步规范保健食品原料管理的通知》卫法监发 [2002]51 号	
国家卫生健康委员会（原国家卫生部）《关于批准金花茶、显脉黄芩花(小黑药)等 5 种物品为新资源食品的公告（2010 年第 9 号）》	
国家卫生健康委员会（原国家卫生部）《关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告（2011 年第 13 号）》	
国家卫生健康委员会（原国家卫生部）《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（2012 年第 17 号）》	
国家卫生健康委员会（原国家卫生部）《关于批准蛋白核小球藻等 4 种新资源食品的公告（2012 年第 19 号）》	
国家卫生健康委员会（原国家卫生部）《关于批准茶树花等 7 种新资源食品的公告（2013 年第	

Q/BZZL 0001S—2018

1号)》

国家卫生健康委员会(原国家卫生计生委)《关于批准裸藻等8种新食品原料的公告(2013年第10号)》

国家卫生健康委员会(原国家卫生计生委)《关于批准壳寡糖等6种新食品原料的公告(2014年第6号)》

国家卫生健康委员会(原国家卫生计生委)《关于批准番茄籽油等9种新食品原料的公告(2014年第20号)》

国家市场监督管理总局(原国家食品药品监督管理总局)办公厅《关于印发食品安全监督抽检和风险监测工作规范(试行)的通知》(食药监办食监三〔2014〕55号)

国家市场监督管理总局(原国家食品药品监督管理总局)办公厅《关于印发国家食品安全监督抽检实施细则(2018年版)的通知》(食药监办食监三〔2018〕14号)

### 3 术语和定义、产品分类

下列术语和定义适用于本标准。

#### 3.1 代用茶

选用可食用植物的叶、花、果(实)、根茎为主要原料,加入或不加入辅料,添加或不添加食品用香精,经原料前处理、成型(粉碎或切片)或不成型、包装、采用类似茶叶冲泡(浸泡)方式供人们饮用的产品。

3.2 涉及的原辅料:丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉(桂圆)、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁(甜、苦)、沙棘、芡实、花椒、赤小豆、麦芽、昆布、枣(大枣、酸枣、黑枣、红枣)、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜(生姜、干姜)、枳椇子、黑枸杞、枸杞、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红(橘红)、桔梗、益智仁、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花(毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊)、金雀花、槐花、茉莉花、无花果、甜菊叶、迷迭香、黄秋葵、荷叶、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、马黛茶、国家卫生健康委员会(原国家卫生计生委、国家卫生部)以公告、批复、复函形式同意作为普通食品原料[如:玫瑰花(重瓣红玫瑰 *Rose rugosa* cv. Plena)、冬青科苦丁茶(*Ilex kudingcha* C. J. Tseng)、木犀科粗壮女贞 [*Ligustrum robustum* (Roxb.) Blum.]苦丁茶、平卧菊三七(*Gynura Procumbens* (Lour.) Merr)、牛蒡根、玫瑰茄、大麦苗等]、国家卫生健康委员会(原国家卫生计生委、国家卫生部)公告可用于本品类的新食品原料[如:丹凤牡丹花、人参(人工种植)、玛咖粉、杜仲雄花、枇杷叶、乌药叶、辣木叶、茶树花、阿萨伊果、金花茶等]、干制三七茎叶、干制三七花、枸杞叶茶、香茅、配以或不配以蔬菜干(冬瓜干、胡萝卜、紫薯、四季豆、甘薯干、香芋干、南瓜干等)、水果干(葡萄干、柠檬干、苹果干、蓝莓干、菠萝干、芒果干、金橘干、桔子干、雪梨片、香蕉干、凤梨干、哈密瓜干、杨桃干、蔓越莓干、西梅干、樱桃干、火龙果、槟榔梅干、杏干、草莓干、桑葚干、水蜜桃干、黑醋栗干、木瓜干、海棠果干等)、水果粉(荔枝粉、红枣粉、苹果粉、香蕉粉、提子粉、桃子粉、草莓粉、芒果粉、猕猴桃粉、梨子粉、椰子粉等)、蔬菜粉(莴笋粉、百合粉、南瓜粉、黄瓜粉、芹菜粉、大白菜粉、洋葱粉、香芋粉、山药粉、辣椒粉、马铃薯粉、青豆粉、芋艿粉、毛豆仁粉、荠菜粉、花菜粉、胡萝卜粉、白萝卜粉、洋葱粉、蕹菜粉、薇菜粉、马齿苋粉、水芹粉、香椿粉、竹笋粉、

Q/BZZL 0001S—2018

豇豆粉、四季豆、茄子粉、荷兰豆粉、青刀豆粉、藕粉、西葫芦粉、豌豆粉、糯米粉等)、坚果与籽类(核桃仁、腰果仁、碧根果仁、扁桃仁、松子仁、夏威夷果仁、瓜子仁、葵花籽仁、开心果等)、食用菌(香菇、猴头菇、草菇等)、黑(黄)苦荞、黑豆、红豆、食糖(冰糖、红糖、白砂糖、黑糖等)、蜂蜜、咖啡豆等。

### 3.3 产品分类

根据原料的不同,产品可分为叶类、花类、果(实)类、根茎类和混合类代用茶。

3.3.1 叶类产品主要有苦丁茶、桑叶茶、薄荷茶、荷叶茶等;

3.3.2 花类产品主要有菊花、槐花、金银花、代代花等;

3.3.3 果(实)和根茎类产品主要有大麦茶、枸杞、苦瓜片、胖大海、罗汉果、甘草等;

3.3.4 混合类是指以植物的叶、花、果(实)、根茎等为原料,按一定比例拼配加工而成的产品。

## 4 技术要求

### 4.1 基本要求

生产过程中原料采购、加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设施、人员的基本要求和管理准则应符合《中华人民共和国食品安全法》以及 GB 14881 的规定。不得添加非食品物质原料。使用的食品原料应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。食品添加剂使用原则、使用规定(使用品种、使用范围、最大使用量或残留量)应符合 GB 2760 及国家卫生健康委员会(原国家卫生计生委)相关公告的规定。原料品种必须是:一是传统上作为食品;二是国家卫生健康委员会(原国家卫生计生委、国家卫生部)公布的按照传统既是食品又是药品物质;三是国家卫生健康委员会(原国家卫生计生委、国家卫生部)以公告、批复、复函形式同意作为普通食品原料名单;四是国家卫生健康委员会(原国家卫生计生委、国家卫生部)的新食品原料名单;五是新食品原料与国家卫生健康委员会(原国家卫生计生委、国家卫生部)的公告具有实质等同性。六是进口的食品原料经国家出入境检验检疫局检验合格,取得合格证书。七是原料应洁净、无变质、无霉变、无异味、无虫蛀。

### 4.2 原料要求

植物的叶、花、果(实)、根茎等原料品种应符合传统上作为食品或国家卫生健康委员会(原国家卫生计生委、国家卫生部)公布的既是食品又是中药材的物质或批准的新食品原料。丁香应符合 GB/T 22300 的规定。山楂应符合 GH/T 1159 的规定。甘草应符合 GB/T 19618 的规定。花椒应符合 GB/T 30391 或 GH/T 1142 的规定。枣(大枣、酸枣、黑枣)应符合 GB/T 5835 或 GB/T 26150 的规定。罗汉果应符合 NY/T 694 的规定。姜(生姜、干姜)应符合 GB/T 30383 的规定。枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。莲子应符合 NY/T 1504 的规定。苦丁茶应符合 NY/T 864 的规定。丹凤牡丹花应符合国家卫生健康委员会(原国家卫生计生委)《关于批准椴木等 8 种新食品原料的公告(2013 年第 10 号)》及相应的安全标准和/或有关规定,且与相应的公告具有实质等同性。人参(人工种植)应符合国家卫生健康委员会(原国家卫生部)《关于批准人参(人工种植)为新资源食品的公告(2012 年第 17 号)》及相应的安全标准和/或有关规定,且与相应的公告具有实质等同性。玛咖粉应符合国家卫生健康委员会(原国家卫生部)《关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告(2011 年第 13 号)》及相应的安全标准和/或有关规定,且与相应的公告具有实质等同性。杜仲雄花应符合国家卫生健康委员会(原国家卫生计生委)《关于批准壳寡糖等 6 种新食品原料的公告(2014 年第 6 号)》及相应的安全标准和/或有关规定,且与相应的公告具有实质等同性。

Q/BZZL 0001S—2018

枇杷叶应符合国家卫生健康委员会（原国家卫生计生委）《关于批准番茄籽油等9种新食品原料的公告（2014年第20号）》及相应的安全标准和/或有关规定，且与相应的公告具有实质等同性。乌药叶、辣木叶应符合国家卫生健康委员会（原国家卫生部）《关于批准蛋白核小球藻等4种新资源食品的公告（2012年第19号）》及相应的安全标准和/或有关规定，且与相应的公告具有实质等同性。茶树花、阿萨伊果应符合国家卫生健康委员会（原国家卫生部）《关于批准茶树花等7种新资源食品的公告（2013年第1号）》及相应的安全标准和/或有关规定，且与相应的公告具有实质等同性。金花茶应符合国家卫生健康委员会（原国家卫生部）《关于批准金花茶、显脉旋覆花（小黑药）等5种物品为新资源食品的公告（2010年第9号）》及相应的安全标准和/或有关规定，且与相应的公告具有实质等同性。干制三七茎叶应符合DBS53/024的规定。干制三七花应符合DBS53/023的规定。枸杞叶茶应符合DBS64/684的规定。水果干应符合GB 16325的规定。食用菌应符合GB 7096的规定。菊花、玫瑰花、金雀花、槐花、代代花、茉莉花应符合NY/T 1506的规定。冰糖应符合QB/T 1173、QB/T 1174及GB 13104的规定。红糖应符合QB/T 4561及GB 13104的规定。白砂糖应符合GB/T 317及GB 13104的规定。黑糖应符合QB/T 4567及GB 13104的规定。坚果与籽类应符合GB 19300的规定。蜂蜜应符合GB 14963的规定。食品用香精应符合GB 30616的规定。其它原料应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定以及相应的食品安全标准和/或有关规定。

#### 4.3 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	具有各产品固有的色泽	将适量样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察其色泽、组织状态和杂质，嗅其香味。随机取3g左右样品（袋泡茶取一个饮用包装）于150mL白色瓷质评茶杯中，加入150mL沸水，加盖冲泡3min后，检验其香气和滋味。
气味和滋味	冲泡前后均具有产品固有的香气和滋味，无异味	
汤 色	具有各产品固有的汤色	
组织状态	洁净、干燥、无霉变、无劣变、无虫蛀，具有各产品的自然品质特征	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

#### 4.4 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)	根茎	混合类	
水分/(g/100g)	≤	8.0	13.0	15.0	13.0	13.0	GB 5009.3
灰分/(g/100g)	≤	12.0					GB 5009.4
二氧化硫		按GB 2760执行					GB 5009.34

#### 4.5 污染物限量指标

污染物限量应符合表3的规定。

Q/BZZL 0001S—2018

表3 污染物限量指标

项 目	指 标	检验方法
铅(以Pb计)/(mg/kg)(不含苦丁茶) ≤	4.5	GB 5009.12
含苦丁茶 ≤	1.8	
注: 1. 单一原料产品铅限量如 GB 2762 有具体规定的, 按 GB 2762 执行; 2. 其他污染物限量应符合 GB 2762 及国家相关法律法规对茶叶类食品和单一原料产品的规定。		

## 4.6 真菌毒素限量指标

真菌毒素限量应符合表4的规定。

表4 真菌毒素限量指标

项 目	指 标	检验方法
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> /(μg/kg) ≤	5.0	GB 5009.22
注: 1. 单一原料产品黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 限量如 GB 2761 有具体规定的, 按 GB 2761 执行; 2. 其他真菌毒素限量应符合 GB 2761 及国家相关法律法规对茶叶类食品和单一原料产品的规定。		

## 4.7 农药残留限量指标

农药残留限量应符合表5的规定。

表5 农药残留限量指标

项 目	指 标	检验方法
六六六/(mg/kg) ≤	0.2	GB/T 5009.19
滴滴涕/(mg/kg) ≤	0.2	GB/T 5009.19
注: 其他农药残留应符合 GB 2763 及国家相关法律法规对茶叶类食品和单一原料产品的规定。		

## 4.8 微生物限量

## 4.8.1 致病菌限量

致病菌限量应符合表6的规定。

表6 致病菌限量

项 目	采样方案*及限量(若非指定,均以/25g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法
*样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。注: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为致病菌指标可接受水平的限量值; M 为致病菌指标的最高安全限量值。					

## 4.8.2 其它微生物限量

其它微生物限量应符合表7的规定。

表7 微生物限量

项 目	指 标	检验方法
霉菌/(CFU/g) ≤	10 <sup>6</sup>	GB 4789.15

Q/BZZL 0001S—2018

#### 4.9 食品添加剂

4.9.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.9.2 食品添加剂的质量应符合相应的标准和规定。

#### 4.10 净含量

应符合国家市场监督管理总局（原国家质量监督检验检疫总局）[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验按 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》规定执行。

#### 5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

#### 6 检验规则

##### 6.1 批次的确定和抽样

6.1.1 批次的确定：具有相同的花色、等级、包装规格和净含量，品质一致，并在同一地点、同一日期内加工包装的产品集合为一批次；流通领域中，相同进货渠道、同一品种、同一日期、一次接收的产品为一个批次。

6.1.2 抽样：按照 GB/T 30642、GB/T 8302、国家市场监督管理总局（原国家食品药品监督管理总局）办公厅《关于印发国家食品安全监督抽检实施细则（2018年版）的通知》（食药监办食监三〔2018〕14号）以及有关规定执行。

6.1.3 抽样人员将样品与封样单用胶粘带予以覆盖，以防止在正常运输搬运中损坏封样状态和拆封。

##### 6.2 检验分类

产品检验分出厂检验和型式检验。

###### 6.2.1 出厂检验

每批产品出厂前，应进行出厂检验，出厂检验项目包括感官要求、水分技术指标（国家法律、法规、规章等有规定的，从其规定）。检验合格产品方可出厂。

###### 6.2.2 型式检验

型式检验每年最少应进行一次，型式检验项目为本标准要求的全部项目。有以下情况时，应进行型式检验：

- a) 产品正式投产时；
- b) 原料生长环境、栽培技术、加工工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 更新设备或停产半年以上，恢复生产时；
- d) 前后两次抽样检验结果有较大差异时；
- e) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时

##### 6.3 判定规则

6.3.1 检验结果全部符合本标准要求的，判该批产品为合格。

6.3.2 微生物指标不合格，按 GB 4789.1、国家市场监督管理总局（原国家食品药品监督管理总局）《食品安全抽样检验管理办法》（第11号令）、国家市场监督管理总局（原国家食品药品监督管理总局）办公厅《关于印发食品安全监督抽检和风险监测工作规范（试行）的通知》（食药监办食监三〔2014〕55号）的规定执行。

Q/BZZL 0001S—2018

6.3.3 除微生物指标外，检验项目中有一项或一项以上指标不符合本标准要求时，应在原批次产品中加倍抽取样本或对备样复检不合格项，复检仍不合格时，则判该批产品为不合格。

## 7 标识、包装、运输、贮存和产品召回、保质期

### 7.1 标签标志

7.1.1 预包装产品标签应符合 GB 7718 的规定及国家有关标准、规定。

7.1.2 使用新食品原料生产的产品应按国家卫生健康委员会（原国家卫生计生委、国家卫生部）相关规定标注不适宜食用人群及食用限量。

7.1.3 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定

### 7.2 包装

7.2.1 产品包装材料应无毒、无害、无异味、防水性好。

7.2.2 产品包装封口应严密，产品不得散漏。

7.2.3 包装材料应符合国家有关规定。

7.2.4 符合 GB 23350 的规定。

### 8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。

8.3.2 运输时应防雨、防潮、防暴晒。

8.3.3 装卸时应轻拿轻放，不得扔、碰撞、挤压。

8.3.4 严禁与有毒、有害、有异味物品混装、混运。

### 8.4 贮存

8.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性易挥发或有异味的物品同库贮存。

8.4.2 产品应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中；不得露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源、污染源。

### 8.5 产品召回

8.5.1 按 GB 14881 有关规定执行。

### 8.6 保质期

在符合本标准运输贮存条件及包装完好的情况下，自生产日期起，不同的产品保质期按产品标签标注执行。



## 编制说明

本标准适用于以菊花（杭白菊、贡菊、亳菊、怀菊、滁菊中的一种）、苦荞、罗汉果、蒲公英、金银花、桑叶、山楂、枸杞、大麦、苦瓜、决明子中的一种为原料，经分装、计量称重、包装而成的代用茶。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 DBS41/010《食品安全地方标准 代用茶》要求制订本企业标准，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 DBS 41/010 的规定。

河南谷悦源食品科技有限公司

H N

Q B