



412960S-2021



郑州轩仲堂生物科技有限公司企业标准

Q/ZZXZ 0003S-2021

---

# 代用茶

2021-12-04 发布

2021-12-04 实施

---

郑州轩仲堂生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由郑州轩仲堂生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张建。

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、检验规则等。

本标准适用于以茯苓、百合、黄芥子、人参（人工种植，五年以下）、山药、银耳、杏仁（甜）、葛根、桑椹、黄精、玛咖粉、红枣、香橼、佛手、栀子、余甘子、枳椇子、乌梅、蒲公英、黄秋葵、枸杞子、覆盆子、小蓟、马齿苋、芡实、桃仁、荷叶、代代花、莱菔子、山楂、紫苏、火麻仁、决明子中的几种为原料，经选料、粉碎或切片、烘干、混合、灭菌、包装而成的代用茶。

## 2分类

根据原料不同可分为：人参玛咖代用茶、茯苓百合代用茶、香橼佛手代用茶、黄秋葵枸杞代用茶、荷叶代代花代用茶。

### 2.1人参玛咖代用茶

以人参（人工种植，五年以下）、玛咖粉、黄精、桑椹、枸杞子、红枣为原料，经选料、粉碎或切片、烘干、混合、灭菌、包装而成的人参玛咖代用茶。

### 2.2茯苓百合代用茶

以茯苓、百合、香橼、银耳、蒲公英、栀子为原料，经选料、粉碎或切片、烘干、混合、灭菌、包装而成的茯苓百合代用茶。

### 2.3香橼佛手代用茶

以香橼、佛手、栀子、杏仁（甜）、余甘子、茯苓、桃仁为原料，经选料、粉碎或切片、烘干、混合、灭菌、包装而成的香橼佛手代用茶。

### 2.4黄秋葵枸杞代用茶

以黄秋葵、枸杞子、覆盆子、小蓟、马齿苋、黄精为原料，经选料、粉碎或切片、烘干、混合、灭菌、包装而成的黄秋葵枸杞代用茶。

### 2.5荷叶代代花代用茶

以荷叶、代代花、莱菔子、山楂、火麻仁、决明子为原料，经选料、粉碎或切片、烘干、混合、灭菌、包装而成的荷叶代代花代用茶。

## 3要求

### 3.1原料要求

3.1.1 茯苓、百合、黄芥子、山药、杏仁（甜）、代代花、葛根、黄精、红枣、香橼、佛手、栀子、余甘子、乌梅、蒲公英、覆盆子、小蓟、马齿苋、芡实、荷叶、莱菔子、山楂、紫苏、火麻仁、决明子应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

3.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 人参（人工种植，五年以下）应符合原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）的规定。

3.1.4 银耳应符合 NY/T 834 的规定。

3.1.5 桑椹应符合 GB/T 29572 的规定。

3.1.6 玛咖粉应符合原卫生部关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告（卫生部公告 2011 年第 13 号）的规定。

3.1.7 黄秋葵应清洁卫生、无病虫害、无霉变且符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

3.1.8 枸杞子应符合 GB/T 18672 的规定。

3.1.9 桃仁、枳椇子应符合 GB 19300 的规定。

### 3.2 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	具有本品应有的形态和特征	取本品40g, 将内容物倒入白瓷盘中, 在室内自然光下观察其性状、色泽、杂质, 嗅其气味, 然后以温开水冲泡, 品尝其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气味和滋味, 无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

### 3.3 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) $\leq$	12.0	GB 5009.3第二法
灰分/(g/100g) $\leq$	12.0	GB 5009.4
总砷 (以As计) / (mg/kg) $\leq$	0.3	GB 5009.11
*铅 (以Pb计) / (mg/kg) $\leq$	2.5	GB 5009.12
六六六总量/(mg/kg) $\leq$	0.2	GB/T 5009.19
滴滴涕总量/(mg/kg) $\leq$	0.2	GB/T 5009.19
<sup>a</sup> 展青霉素/( $\mu$ g/kg) $\leq$	20	GB 5009.185
<sup>b</sup> 氰化物 (以HCN计) / (mg/kg) $\leq$	0.05	GB 5009.36
<sup>c</sup> 米酵菌酸/(mg/kg) $\leq$	0.25	GB 5009.189

注: \*铅指标严于食品安全地方标准DBS41/ 010的规定。

a展青霉素检测仅适用添加山楂的产品;

b氰化物检测仅适用添加杏仁的产品;

c米酵菌酸检测仅适用添加银耳的产品。

### 3.4 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。

### 3.5 生产过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 3.6 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 GB2762 的规定；农药残留限量应符合 GB2763 的规定；新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

### 4 检验

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

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以茯苓、百合、黄芥子、人参（人工种植，五年以下）、山药、银耳、杏仁（甜）、葛根、桑椹、黄精、玛咖粉、红枣、香橼、佛手、梔子、余甘子、枳椇子、乌梅、蒲公英、黄秋葵、枸杞子、覆盆子、小蓟、马齿苋、芡实、桃仁、荷叶、代代花、莱菔子、山楂、紫苏、火麻仁、决明子中的几种为原料，经选料、粉碎或切片、烘干、混合、灭菌、包装而成的代用茶。根据《中华人民共和国食品安全法》、《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》制订本标准，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。

