



412966S-2021



河南汉唐大健康管理有限公司开封分公司企业标准

Q/HHT 0002S-2021

山楂马齿苋代用茶

2021-12-05 发布

2021-12-05 实施

河南汉唐大健康管理有限公司开封分公司 发布

前 言

本标准由河南汉唐大健康管理有限公司开封分公司提出并起草。

本标准主要起草人：王彦坤、张秋霞、奈孝凯

H N

Q B

山楂马齿苋代用茶

1 范围

本标准规定了山楂马齿苋代用茶的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以山楂、马齿苋、山药、玉米须、桑叶、燕麦、蒲公英、枸杞、决明子、栀子、红枣、罗汉果、莱菔子、桂花为原料，添加或不添加冰糖（单晶体冰糖、多晶体冰糖）、红糖、黑糖中的一种或几种为辅料，经拣选、配料、粉碎或不粉碎、干燥、混合、包装加工而成的山楂马齿苋代用茶。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.2山楂、马齿苋、山药、桑叶、蒲公英、枸杞、决明子、栀子、红枣、罗汉果、莱菔子应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。
- 2.1.3燕麦应符合GB 2715的规定。
- 2.1.4玉米须、桂花应清洁、卫生、无污染，并符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 2.1.5冰糖（单晶体冰糖、多晶体冰糖）应符合GB/T 35883和GB 13104的规定。
- 2.1.6红糖应符合GB/T 35885和GB 13104的规定。
- 2.1.7黑糖应符合QB/T 4567和GB 13104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	随机抽取样品适量，将本品倒入一洁净烧杯或白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后用温水漱口，品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气味和滋味	具有产品应有的正常气味和滋味、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
水分, %	≤13.0	GB 5009.3
灰分, %	≤12.0	GB 5009.4
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤2.5	GB 5009.12
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	GB/T 5009.19
展青毒素， μg/kg	≤20.0	GB 5009.185
*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 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、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以山楂、马齿苋、山药、玉米须、桑叶、燕麦、蒲公英、枸杞、决明子、栀子、红枣、罗汉果、莱菔子、桂花为原料，添加或不添加冰糖（单晶体冰糖、多晶体冰糖）、红糖、黑糖中的一种或几种为辅料，经拣选、配料、粉碎或不粉碎、干燥、混合、包装加工而成的山楂马齿苋代用茶。

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》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。

河南汉唐大健康管理有限公司开封分公司