



410336S-2021



河南中蓼生物科技有限公司企业标准

Q/HZS 0001S-2021

---

# 代用茶

2021-02-15 发布

2021-02-15 实施

---

河南中蓼生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南中蓼生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：王元友。

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。

本标准适用于以菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）为原料，经清洗、蒸制、干燥、包装而成的菊花代用茶；或以菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、茉莉花、牛蒡根、红枣、枣干、辣木叶、人参（人工种植，五年以下）、丹凤牡丹花、青钱柳叶、苦丁茶（冬青科苦丁茶、木犀科粗壮女贞苦丁茶中的一种或两种）、玛咖粉、苦荞、金银花、沙棘、山药、桑椹、玉竹、益智仁、薏苡仁、茯苓、甘草、干姜、枸杞、百合、薄荷、麦芽、荷叶、代代花、白扁豆、白扁豆花、胖大海、山楂、决明子、桑叶、葛根、白茅根、芦根、藿香、紫苏、鱼腥草、佛手、苦瓜、乌梅、白芷、白果、刀豆、小蓟、马齿苋、火麻仁、肉豆蔻、余甘子、赤小豆、郁李仁、青果、栀子、砂仁、香橼、香薷、橘红、莱菔子、槐米、槐花、罗汉果、黄精、桔梗、莲子、芡实、淡竹叶、蒲公英、陈皮、肉桂、桂圆、枳椇子、杏仁、大麦、柠檬片、刺梨中的一种或几种为原料，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、混合或不混合、包装加工而成的代用茶。

根据原辅料不同可分为：单一型代用茶、混合型代用茶。

## 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 菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、苦荞、金银花、沙棘、山药、桑椹、玉竹、益智仁、薏苡仁、茯苓、甘草、干姜、枸杞、百合、薄荷、麦芽、荷叶、代代花、白扁豆、白扁豆花、胖大海、山楂、决明子、桑叶、葛根、白茅根、芦根、藿香、紫苏、鱼腥草、佛手、苦瓜、乌梅、白芷、白果、刀豆、小蓟、马齿苋、火麻仁、肉豆蔻、余甘子、赤小豆、郁李仁、青果、栀子、砂仁、香橼、香薷、橘红、莱菔子、槐米、槐花、罗汉果、黄精、桔梗、莲子、芡实、淡竹叶、蒲公英、陈皮、肉桂、桂圆应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.3 玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、茉莉花、牛蒡根应清洁、卫生、无污染，并符合GB 2762和GB 2763的规定。

2.1.4 红枣应符合GB/T 5835的规定。

2.1.5 枣干应符合GB/T 23787的规定。

2.1.6 辣木叶应符合卫健委2012年第19号公告的规定。

2.1.7 人参（人工种植，五年以下）应符合卫健委2012年第17号公告的规定。

2.1.8 丹凤牡丹花、青钱柳叶应符合卫健委2013年第10号公告的规定。

2.1.9 苦丁茶（冬青科苦丁茶、木犀科粗壮女贞苦丁茶）应符合NY/T 864的规定。

2.1.10 玛咖粉应符合卫健委2011年第13号公告的规定。

2.1.11枳椇子、杏仁应符合GB 19300的规定。

2.1.12大麦应符合GB 2715的规定。

2.1.13柠檬片、刺梨应符合GB 16325的规定。

2.1.14冰糖（单晶体冰糖、多晶体冰糖）应符合GB/T 35883和GB 13104的规定。

2.1.15红糖应符合QB/T 4561和GB 13104的规定。

2.1.16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	具有代用茶相应品种的性状	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	具有代用茶相应品种的色泽	
气味和滋味	具有代用茶正常气味和滋味、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，%	叶类代用茶	≤ 8.5	GB 5009.3
	花类代用茶	≤ 12.0	
	根茎类代用茶	≤ 13.0	
	果实类代用茶	≤ 15.0	
	混合类代用茶	≤ 13.0	
灰分，%		≤ 12.0	GB 5009.4
铅*（以Pb计）， mg/kg	1、菊花代用茶	≤ 4.0	GB 5009.12
	2、以谷物类、豆类为原料的代用茶	≤ 0.18	
	3、以水果或蔬菜类为原料的代用茶	≤ 0.9	
	4、苦丁茶	≤ 1.8	
	除1、2、3、4项代用茶外的其他产品	≤ 2.5	
六六六，mg/kg		≤ 0.2	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg		≤ 0.2	GB/T 5009.19
展青毒素，μg/kg	以山楂为原料的单一产品	≤ 50.0	GB 5009.185

	原料中有山楂的混合类代用茶	≤	20.0	
*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，新食品原料的使用应符合国家公告的规定。

#### 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

本标准适用于以菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）为原料，经清洗、蒸制、干燥、包装而成的菊花代用茶；或以菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、茉莉花、牛蒡根、红枣、枣干、辣木叶、人参（人工种植，五年以下）、丹凤牡丹花、青钱柳叶、苦丁茶（冬青科苦丁茶、木犀科粗壮女贞苦丁茶中的一种或两种）、玛咖粉、苦荞、金银花、沙棘、山药、桑椹、玉竹、益智仁、薏苡仁、茯苓、甘草、干姜、枸杞、百合、薄荷、麦芽、荷叶、代代花、白扁豆、白扁豆花、胖大海、山楂、决明子、桑叶、葛根、白茅根、芦根、藿香、紫苏、鱼腥草、佛手、苦瓜、乌梅、白芷、白果、刀豆、小蓟、马齿苋、火麻仁、肉豆蔻、余甘子、赤小豆、郁李仁、青果、栀子、砂仁、香橼、香薷、橘红、莱菔子、槐米、槐花、罗汉果、黄精、桔梗、莲子、芡实、淡竹叶、蒲公英、陈皮、肉桂、桂圆、枳椇子、杏仁、大麦、柠檬片、刺梨中的一种或几种为原料，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 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。

河南中蓼生物科技有限公司