



411394S-2021



南召县皇沅茶业有限公司企业标准

Q/NHC 0001S-2021

代用茶

2021-06-28 发布

2021-06-28 实施

南召县皇沅茶业有限公司 发布

前 言

本标准由南召县皇沅茶业有限公司起草。

本标准起草人：李森。

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。

本标准适用于以柿子为原料，经清洗、切片后切丝或取皮后切丝、烘干、分拣、压制成型或不压制成型、晾晒、包装加工而成的代用茶；或以玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、茉莉花、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、金银花、薄荷、蒲公英、胖大海、枸杞子、代代花、葛根、淡竹叶、苦丁（木犀科粗壮女贞苦丁茶、冬青科苦丁茶）、甘草、桑叶中的一种或几种为原料，经拣选、杀青或不杀青、烘干、混合或不混合、包装而成的代用茶。

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）、金银花、薄荷、蒲公英、胖大海、枸杞子、代代花、葛根、淡竹叶、甘草、桑叶应符合《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、茉莉花应清洁、卫生、无污染，并符合GB 2762和GB 2763的规定。

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

2.1.5 柿子应清洁、卫生、无污染，并符合GB 2762和GB 2763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，冲泡后品其滋味。
色泽	具有代用茶相应品种的色泽	
气味和滋味	具有代用茶相应品种正常气味和滋味、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
	花类代用茶	≤	12.0
	果实类代用茶	≤	15.0
			GB 5009.3

	其它代用茶	≤	13.0	
灰分, %		≤	12.0	GB 5009.4
铅* (以 Pb 计), mg/kg	菊花代用茶	≤	4.5	GB 5009.12
	苦丁代用茶	≤	1.8	
	果实类代用茶	≤	0.8	
	其它代用茶	≤	2.5	
六六六, mg/kg		≤	0.2	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg		≤	0.2	GB/T 5009.19
*铅指标严于食品安全地方标准DBS 41/010或食品安全国家标准GB 2762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

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。

QB

编制说明

本标准适用于以柿子为原料，经清洗、切片后切丝或取皮后切丝、烘干、分拣、压制成型或不压制成型、晾晒、包装加工而成的代用茶；或以玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、茉莉花、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、金银花、薄荷、蒲公英、胖大海、枸杞子、代代花、葛根、淡竹叶、苦丁（木犀科粗壮女贞苦丁茶、冬青科苦丁茶）、甘草、桑叶中的一种或几种为原料，经拣选、杀青或不杀青、烘干、混合或不混合、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 DBS 41/010《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DBS 41/010或食品安全国家标准GB 2762的规定。

南召县皇沅茶业有限公司