



河南食之源食品有限公司企业标准

Q/HSS 0001S-2021

代用茶

2021-07-15 发布

2021-07-15 实施

河南食之源食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南食之源食品有限公司提出。

本标准起草单位:河南食之源食品有限公司。

本标准主要起草人: 赵岩松。

代用茶

1 范围

本标准规定了代用茶的分类、要求,以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以玫瑰茄、刀豆、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花(玳玳花)、玉竹、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉(桂圆)、决明子、百合、肉豆蔻、余甘子、佛手、杏仁(甜、苦)、沙棘、芡实、赤小豆、麦芽、枣(大枣、酸枣、黑枣)、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、枳椇子、枸杞子、栀子、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、淡竹叶、菊花(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊)、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、槐米、槐花、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、人参(五年及五年以下人工种植)、雪莲培养物中的单一产品为原料,经挑拣、干燥或不干燥、粉碎或不粉碎、包装工艺制成的代用茶。

根据原料的不同,产品可分为叶类、花类、果实类、根茎类。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 刀豆、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花(玳玳花)、玉竹、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉(桂圆)、决明子、百合、肉豆蔻、余甘子、佛手、杏仁(甜、苦)、沙棘、芡实、赤小豆、麦芽、枣(大枣、酸枣、黑枣)、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、枳椇子、枸杞子、栀子、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、淡竹叶、菊花(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊)、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、槐米、槐花、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、藿香应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.2 雪莲培养物应符合原国家卫生部 2010 年 9 号公告的规定。
- 2.1.3 生产饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 人参(人工种植五年以下)应符合原国家卫生部2012年17 号公告的规定。
- 2.1.5 玫瑰茄应符合国家卫生部 2004年 17 号公告和 NY/T 1506 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,无劣变、霉变	从样品中取出适量样品,倒入一洁净烧杯		
色泽	具有产品应有的色泽	中,自然光下观察性状、色泽、杂质,嗅		
气、滋味	具有产品应有的滋气味,无异味	其气味,加入适量沸水冲泡5min后用温开		
杂质	无肉眼可见外来杂质	水漱口,品其滋味		

2.3 理化指标

表2 理化指标

				. =					
项 目		指标			IA TA NAL				
		叶类	花类	果实类	根茎类	检验方法			
水分, g/100g <		\leq	8. 5	12. 0	13. 0	12. 0	GB 5009.3		
总灰分,g/100g		€	12. 0				GB 5009.4		
	果蔬类	\leq	0.8						
*铅(以Pb	粮食类	≤		0.18					
计), mg/kg	坚果及籽类	\forall	0. 18				GB 5009.12		
	其他类	\forall		2.	. 5				
总砷(以As计), mg/kg ≤		₩	0. 3				GB 5009.11		
展青霉素 ^a ,μg/kg <		\leqslant	50				GB 5009. 185		
六六六, mg/kg		\forall	0. 2				GB/T 5009.19		
滴滴涕,mg/kg		W	0. 2				GB/T 5009.19		
三氯杀螨醇 ^b ,mg/kg		\forall	0. 2				GB/T 5009.176		
氰戊菊酯 ^b ,mg/kg		\leqslant	0. 1				GB/T 23204		
克百威, mg/kg <		\leqslant	0. 05				GB 23200.13		

注: * 该指标严于食品安全地方标准DBS 41/010和食品安全国家标准GB 2762的规定;

a仅限于以山楂为原料制成的产品;

b仅限于叶类。

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 其它要求

真霉素菌限量应符合 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相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目包括: 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。

编制说明

本标准适用于以玫瑰茄、刀豆、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花(玳玳花)、玉竹、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉(桂圆)、决明子、百合、肉豆蔻、余甘子、佛手、杏仁(甜、苦)、沙棘、芡实、赤小豆、麦芽、枣(大枣、酸枣、黑枣)、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、枳椇子、枸杞子、栀子、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、淡竹叶、菊花(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊)、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、槐米、槐花、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、人参(五年及五年以下人工种植)、雪莲培养物中的单一产品为原料,经挑拣、干燥或不干燥、粉碎或不粉碎、包装工艺制成的代用茶。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》和 GH/T 1091《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 和食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南食之源食品有限公司

