



411661S-2021



平顶山市古道房茶制品有限公司企业标准

Q/PGC 0001S-2021

代用茶

2021-07-22 发布

2021-07-22 实施

平顶山市古道房茶制品有限公司 发布

前 言

本标准由平顶山市古道房茶制品有限公司提出并起草。

本标准起草人：马琴。

H N
Q B

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。

本标准适用于以黄秋葵、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、金银花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、槐花、茶树花、薄荷叶、代代花、刀豆、山楂、马齿苋、玉竹、白扁豆花、丹凤牡丹花、柳叶蜡梅、杜仲雄花、线叶金雀花、枇杷叶、湖北海棠（茶海棠）叶、辣木叶、青钱柳叶、乌药叶、显齿蛇葡萄叶、百合、佛手、鱼腥草、桑叶、桔红、桔梗、荷叶、淡竹叶、菊苣、黄精、紫苏、槐米、蒲公英、鲜白茅根、橘皮中的一种或几种为原料，加入或不加入茶叶（红茶、绿茶、黑茶、黄茶、白茶、乌龙茶、普洱茶中的一种或几种），经挑选、清洗（或不清洗）、杀青（或不杀青）、干燥、切丝、拼配或不拼配、混合或不混合、包装工艺制成的、采用类似茶叶冲泡（浸泡）方式供人们饮用的代用茶产品。

根据产品原料不同可分为单一型代用茶、混合型代用茶。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、金银花、槐花、代代花、刀豆、山楂、马齿苋、玉竹、白扁豆花、百合、佛手、桑叶、荷叶、淡竹叶、黄精、紫苏、槐米、蒲公英、鲜白茅根、橘皮、桔红、桔梗、菊苣、昆布、鱼腥草应符合《中华人民共和国药典》（2020 版一部）的规定。

2.1.2 茶树花应符合原卫生部《关于批准茶树花等 7 种新资源食品的公告》（2013 年第 1 号）的规定。

2.1.3 黄秋葵、薄荷叶应新鲜、清洁卫生、无霉变、无虫蛀、无腐烂、无污染、具有各品种应有的色泽和气、滋味，同时应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.4 乌药叶、辣木叶应符合原卫生部《关于批准蛋白核小球藻等 4 种新资源食品的公告》（2012 年第 19 号）的规定。

2.1.5 丹凤牡丹花、青钱柳叶应符合原卫计委《关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告》（2013 年第 10 号）的规定。

2.1.6 柳叶蜡梅、杜仲雄花应符合原卫计委《关于批准壳寡糖等 6 种新食品原料的公告》（2014 年第 6 号）的规定。

2.1.7 线叶金雀花应符合原卫计委《关于批准线叶金雀花为新食品原料的公告》（2014 年第 12 号）的规定。

2.1.8 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合原卫生部《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》[2010]3 号的规定。

2.1.9 显齿蛇葡萄叶应符合原卫计委《关于批准显齿蛇葡萄叶等 3 种新食品原料的公告》（2013 年第 16 号）的规定。

2.1.10 湖北海棠（茶海棠）叶、枇杷叶应符合原卫计委《关于批准番茄籽油等9种新食品原料的公告》（2014年第20号）的规定。

2.1.11 红茶应符合 NY/T 780 或 GB/T 13738.2 的规定。

2.1.12 绿茶应符合 GB/T 14456.1 的规定。

2.1.13 黑茶应符合 GB/T 32719.1 的规定。

2.1.14 黄茶应符合 GB/T 21726 的规定。

2.1.15 白茶应符合 GB/T 22291 的规定。

2.1.16 乌龙茶应符合 GB/T 30357.1 的规定。

2.1.17 普洱茶应符合 NY/T 779 或 GB/T 22111 的规定。

2.1.18 生产用水应符合 GB 5749 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	圆柱状，内容物呈细丝状，粗细均匀一致，无霉变，无虫蛀	随机抽取样品适量，置于白色瓷盘上，于自然光下用目测法检查样品的性状、色泽及杂质，嗅其气味，冲泡后品其滋味
色泽	具有各品种应有的正常色泽，冲泡后具有正常汤色，无浑浊现象	
气、滋味	具有各品种的正常气味及滋味，无异味，冲泡后具有正常的滋味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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
	叶类	花类	果实类	根茎类	混合类	
水分, g/100g	≤ 8.5	12.0	15.0	13.0		GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 12.0					GB 5009.4
*铅（以Pb计）, mg/kg	≤ 4.5（菊花代用茶） 2.5（其他） 0.8（果蔬为原料的代用茶）					GB 5009.12
展青霉素, μg/kg	≤ 50（单一的山楂代用茶） 20（以山楂为原料的混合类代用茶）					GB 5009.185
六六六, mg/kg	≤ 0.2					GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.2					GB/T 5009.19
敌敌畏, mg/kg	≤ 0.2					GB/T 5009.20

乐果, mg/kg	≤	1.0	GB/T 5009.20
氰戊菊酯, mg/kg (仅限叶类)	≤	0.5	GB/T 5009.110
三氯杀螨醇, mg/kg (仅限叶类)	≤	0.2	GB/T 5009.176
* 该指标严于食品安全地方标准DBS41/010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 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

本标准适用于以黄秋葵、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、金银花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、槐花、茶树花、薄荷叶、代代花、刀豆、山楂、马齿苋、玉竹、白扁豆花、丹凤牡丹花、柳叶蜡梅、杜仲雄花、线叶金雀花、枇杷叶、湖北海棠（茶海棠）叶、辣木叶、青钱柳叶、乌药叶、显齿蛇葡萄叶、百合、佛手、鱼腥草、桑叶、桔红、桔梗、荷叶、淡竹叶、菊苣、黄精、紫苏、槐米、蒲公英、鲜白茅根、橘皮中的一种或几种为原料，加入或不加入茶叶（红茶、绿茶、黑茶、黄茶、白茶、乌龙茶、普洱茶中的一种或几种），经挑选、清洗（或不清洗）、杀青（或不杀青）、干燥、切丝、拼配或不拼配、混合或不混合、包装工艺制成的、采用类似茶叶冲泡（浸泡）方式供人们饮用的代用茶产品。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，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。

平顶山市古道房茶制品有限公司