412241S-2021

安阳市源首生物科技有限公司企业标准

Q/AYSK 0020S-2021

代用茶

2021-09-25 发布　　2021-09-25 实施

安阳市源首生物科技有限公司 发布

前　　言

本标准由安阳市源首生物科技有限公司、河南省食品药品审评查验中心提出并起草。

本标准起草人：李海剑、刘青、陈建军、王竟超。

HNQB

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。

本标准适用于以决明子、荷叶、山楂、蒲公英、玉米须、枸杞、大枣、酸枣仁、麦芽、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、罗汉果、火麻仁、橘皮、甘草、郁李仁、桑叶、茉莉花中的几种为原料，经挑拣、粉碎、混合、包装加工而成的代用茶。

按照原料和工艺不同，产品分为以下品种：决明子荷叶代用茶、山楂决明子代用茶、玉米须决明代用茶、决明子山楂荷叶代用茶。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 决明子、荷叶、山楂、蒲公英、枸杞、大枣、酸枣仁、麦芽、罗汉果、火麻仁、橘皮、甘草、郁李仁、桑叶应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.2 茉莉花应符合 NY/T 1506 的规定。

2.1.3 玉米须应干净、无杂质、无结块、无霉变并符合GB 2762和GB 2763的规定。

2.1.4 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。

2.2 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	粉末状	从样品中取出 1 袋，置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状，嗅其气味，用温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质
色　泽	浅黄色、浅咖啡色，色泽均匀一致	
气　味	具有本品特有的气味，无异味	
滋　味	具有本品特有的滋味，味微甜，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，% ≤	12	GB 5009.3
灰分，% ≤	8	GB 5009.4

铅*（以 Pb 计），mg/kg ≤	2.5	GB 5009.12
六六六，mg/kg ≤	0.2	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg ≤	0.2	GB/T 5009.19
三氯杀螨醇，mg/kg ≤	0.2	GB/T 5009.146
氰戊菊酯，mg/kg ≤	0.1	GB/T 5009.146
敌敌畏，mg/kg ≤	0.2	GB/T 5009.20
乐果，mg/kg ≤	1.0	GB/T 5009.20
展青霉素，μg/kg ≤	20.0（仅适用于含山楂的产品）	GB 5009.185
注:*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《定量包装商品计量监督管理办法》国家质量监督检验检疫总局令 2005 年第 75 号和 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

应符合 GB 2761、GB 2762、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的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以决明子、荷叶、山楂、蒲公英、玉米须、枸杞、大枣、酸枣仁、麦芽、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、罗汉果、火麻仁、橘皮、甘草、郁李仁、桑叶、茉莉花中的几种为原料，经挑拣、粉碎、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，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全地方标准 DBS 41/010 的规定。

H N
Q B

安阳市源首生物科技有限公司