412112S-2021

洛阳市闽鑫食品有限公司企业标准

Q/LMX 0004S-2021

代用茶

2021-09-07 发布　　2021-09-07 实施

洛阳市闽鑫食品有限公司 发布

前　言

本标准由洛阳市闽鑫食品有限公司提出。

本标准起草单位：洛阳市闽鑫食品有限公司。

本标准主要起草人：陈仕清。

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、茯苓、甘草、桑葚、大麦、枸杞、白芷、栀子、桑叶、菊花{亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊、胎菊(杭白菊、滁菊)中的一种}、薄荷、金银花、罗汉果、蒲公英、丁香、菊苣、大枣、山楂、橘皮、龙眼肉（桂圆）、芡实、黄精、人参（5 年及 5 年以下人工种植）、赤小豆、薏苡仁中的一种或几种为原料，经挑选、干燥或不干燥、粉碎或不粉碎、混合或不混合、包装而成的代用茶。

根据产品原料不同可分为单一型代用茶、混合类代用茶。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 决明子、茯苓、甘草、桑葚、大麦、枸杞、白芷、栀子、桑叶、菊花{亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊、胎菊(杭白菊、滁菊)}、薄荷、金银花、罗汉果、蒲公英、丁香、菊苣、大枣、山楂、橘皮、龙眼肉（桂圆）、芡实、黄精应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.2 人参（5 年及 5 年以下人工种植）应符合卫生部《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》（2012 年第 17 号）的规定。

2.1.3 赤小豆、薏苡仁应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 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	具有产品固有的性状	从样品中取出适量，倒入一洁净的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，将本品冲泡，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味，无异嗅	
杂质	无正常视力可见外来异物	

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
	叶类代用茶 ≤	8.5	GB 5009.3
	花类代用茶 ≤	12.0	

水分，%	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，%		≤	8.0	GB 5009.4
*铅（以 Pb 计），mg/kg	菊花代用茶	≤	4.0	GB 5009.12
	以谷物类、豆类为原料的代用茶	≤	0.18	
	以水果或蔬菜类为原料的代用茶	≤	0.9	
	其他产品	≤	2.5	
六六六，mg/kg		≤	0.2	GB 5009.19
滴滴涕，mg/kg		≤	0.2	GB 5009.19
展青毒素，μg/kg	以山楂为原料的单一产品	≤	50.0	GB 5009.185
	以山楂为原料的混合类代用茶	≤	20.0	
注：*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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以决明子、茯苓、甘草、桑葚、大麦、枸杞、白芷、栀子、桑叶、菊花{亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊、胎菊(杭白菊、滁菊)中的一种}、薄荷、金银花、罗汉果、蒲公英、丁香、菊苣、大枣、山楂、橘皮、龙眼肉（桂圆）、芡实、黄精、人参（5 年及 5 年以下人工种植）、赤小豆、薏苡仁中的一种或几种为原料，经挑选、干燥或不干燥、粉碎或不粉碎、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。

洛阳市闽鑫食品有限公司

H N
Q B