



412133S-2021



河南百芝堂生物科技有限公司企业标准

Q/HBZT 0042S-2021

代用茶

2021-09-08 发布

2021-09-08 实施

河南百芝堂生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南百芝堂生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：牛录梅。

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。

本标准适用于以红豆、橘皮、芡实、苦荞、栀子（炒制）、大麦、薏苡仁、马齿苋重瓣红玫瑰、人参（人工种植5年以下）、荷叶、茯苓、怀菊花、莲子、龙眼肉（桂圆）、山楂、薏米、赤小豆（熟制）、枸杞、山药、甘草、白芷、肉桂、干姜、高良姜、枳椇子、酸枣仁、冬瓜、火麻仁、决明子、桔梗、杏仁、薄荷、淡竹叶、桑叶、莱菔子、小蓟、菊苣、青钱柳叶、紫苏、紫苏籽、薤白、黄精、桑椹、覆盆子、红枣、益智仁、黑芝麻、桃仁、木瓜、蒲公英、乌梅、牛蒡根、桂花、金银花、苦瓜、麦芽、胖大海、余甘子、罗汉果、郁李仁、青果、桔红、鱼腥草、淡豆豉、黄芥子、藿香、玉米须、代代花、刀豆（熟制）、肉豆蔻、槐米、槐花、鲜芦根、丁香、佛手、白扁豆（熟制）、白扁豆花、砂仁、玉竹、百合、鲜白茅根、小茴香、沙棘、香橼、香薷、大麦苗、白毛银露梅、纳豆、五指毛桃、沙棘叶、天贝（以大豆为原料经米根霉发酵制成）、梨果仙人掌、平卧菊三七、木犀科粗壮女贞苦丁茶、酸角、针叶樱桃果、刺梨、玫瑰茄、芦笋、柠檬中的几种为原料，经过挑拣、干燥、粉碎或不粉碎、包装加工制成的代用茶。

根据原料不同可分为：红豆薏米代用茶、红枣桂圆枸杞代用茶、冬瓜荷叶代用茶、人参黄精代用茶、菊花决明子代用茶、荷叶杏仁代用茶、丁香佛手桂花代用茶、大麦苦丁代用茶。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 橘皮、芡实、栀子（炒制）、薏苡仁、马齿苋、荷叶、茯苓、怀菊花、莲子、龙眼肉（桂圆）、山楂、赤小豆（熟制）、枸杞、山药、甘草、白芷、肉桂、干姜、高良姜、酸枣仁、火麻仁、决明子、桔梗、杏仁、薄荷、淡竹叶、桑叶、莱菔子、小蓟、菊苣、紫苏、紫苏籽、薤白、黄精、黄精、覆盆子、红枣、益智仁、黑芝麻、桃仁、蒲公英、乌梅、金银花、麦芽、胖大海、余甘子、罗汉果、郁李仁、青果、桔红、淡豆豉、黄芥子、藿香、刀豆（熟制）、肉豆蔻、槐米、槐花、鲜芦根、丁香、佛手、白扁豆（熟制）、砂仁、玉竹、百合、鲜白茅根、小茴香、沙棘、香橼、香薷、鱼腥草应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 人参（人工种植5年以下）应符合原卫生部关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告[2012]17号的规定。

2.1.4 青钱柳叶应符合原国家卫生计生委关于批准裸藻等8种新食品原料的公告(2013年 第10号)的规定。

2.1.5 白毛银露梅应符合原国家卫生计生委办公厅关于“华西银腊梅（药王茶）”有关问题的复函（国卫办食品函〔2014〕1075号）的规定。

2.1.6 纳豆应符合 SB/T 10528 的规定。

- 2.1.7五指毛桃应符合原国家卫生计生委办公厅关于五指毛桃有关问题的复函（国卫办食品函〔2014〕205号）的规定。
- 2.1.8天贝（以大豆为原料经米根霉发酵制成）、沙棘叶应符合原国家卫生计生委关于沙棘叶、天贝作为普通食品管理的公告〔2013〕3号的规定。
- 2.1.9木犀科粗壮女贞苦丁茶应符合原卫生部关于同意木犀科粗壮女贞苦丁茶为普通食品的批复（卫监督函〔2011〕428号）的规定。
- 2.1.10针叶樱桃果、柠檬应符合NY/T 750的规定。
- 2.1.11酸角应符合LY/T 1741的规定。
- 2.1.12平卧菊三七、大麦苗应符合原卫生部关于将肠膜明串珠菌肠膜亚种列入《可用于食品的菌种名单》的公告〔2012〕8号的规定。
- 2.1.13牛蒡根应符合原国家卫计委关于牛蒡作为普通食品管理有关问题的批复（国卫食品函〔2013〕83号）的规定。
- 2.1.14梨果仙人掌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〕19号的规定。
- 2.1.15刺梨、玫瑰茄应符合关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告（原卫生部公告2004年第17号）的规定。
- 2.1.16玉米须应符合原卫生部关于玉米须有关问题的批复（卫监督函〔2012〕306号）的规定。
- 2.1.17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。
- 2.1.18大麦、红豆、薏米应符合GB 2715的规定。
- 2.1.19木瓜应符合NY/T 691的规定。
- 2.1.20苦荞应符合GB/T 10458的规定。
- 2.1.21枳椇子应符合GB 19300的规定。
- 2.1.22冬瓜应符合NY/T 777的规定。
- 2.1.23桂花、代代花、白扁豆花应符合清洁卫生、无腐败变质和GB 2762的规定。
- 2.1.24苦瓜应符合NY/T 963的规定。
- 2.1.25芦笋应符合NY/T 760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	具有本品特有的性状	随机取适量被测样品，将本品倒入白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，
色泽	具有本品特有的色泽	

气滋味	具有本品应有的气滋味、无异味	嗅其气味，然后以温开水漱口，将本品冲泡，品其滋味
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, g/100g	≤ 13.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 12.0	GB 5009.4
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 2.5	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
六六六, mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.19
^a 展青霉素, μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
注：*铅指标严于食品安全地方标准 DBS 41/010 的规定。		
^a 仅限于含山楂的产品。		

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

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

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。

编制说明

本标准适用于以红豆、橘皮、芡实、苦荞、栀子（炒制）、大麦、薏苡仁、马齿苋重瓣红玫瑰、人参（人工种植5年以下）、荷叶、茯苓、怀菊花、莲子、龙眼肉（桂圆）、山楂、薏米、赤小豆（熟制）、枸杞、山药、甘草、白芷、肉桂、干姜、高良姜、枳椇子、酸枣仁、冬瓜、火麻仁、决明子、桔梗、杏仁、薄荷、淡竹叶、桑叶、莱菔子、小蓟、菊苣、青钱柳叶、紫苏、紫苏籽、薤白、黄精、桑椹、覆盆子、红枣、益智仁、黑芝麻、桃仁、木瓜、蒲公英、乌梅、牛蒡根、桂花、金银花、苦瓜、麦芽、胖大海、余甘子、罗汉果、郁李仁、青果、桔红、鱼腥草、淡豆豉、黄芥子、藿香、玉米须、代代花、刀豆（熟制）、肉豆蔻、槐米、槐花、鲜芦根、丁香、佛手、白扁豆（熟制）、白扁豆花、砂仁、玉竹、百合、鲜白茅根、小茴香、沙棘、香橼、香薷、大麦苗、白毛银露梅、纳豆、五指毛桃、沙棘叶、天贝（以大豆为原料经米根霉发酵制成）、梨果仙人掌、平卧菊三七、木犀科粗壮女贞苦丁茶、酸角、针叶樱桃果、刺梨、玫瑰茄、芦笋、柠檬中的几种为原料，经过挑拣、干燥、粉碎或不粉碎、包装加工制成的代用茶。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 DBS41/010《食品安全地方标准 代用茶》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。

本标准中的铅指标严于食品安全地方标准 DBS 41/ 010 的规定。

河南百芝堂生物科技有限公司

QB