



413020S-2022



柘城县秋谷生态农业科技有限公司企业标准

Q/ZQS 0002S-2022

代用茶

2022-11-01 发布

2022-11-01 实施

柘城县秋谷生态农业科技有限公司 发布

前 言

本标准由柘城县秋谷生态农业科技有限公司出并起草。

本标准起草人：赵奥楠。

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。

本标准适用于以桑叶、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、决明子、玉竹、金银花、胖大海、淡竹叶、蒲公英、酸枣仁、陈皮、玫瑰花（重瓣红玫瑰 *Rose rugosacv. Plena*）、薏苡仁、甘草、大麦、罗汉果、荷叶、薄荷、芡实、枸杞、库拉索芦荟凝胶、火麻仁、莲子、桑椹、茯苓、百合、黄精、益智仁、乌梅、桔梗、青果、郁李仁、白扁豆花、赤小豆、淡竹叶、麦芽、栀子、砂仁、肉桂、桃仁、莱菔子、白茅根、白芷、香薷、紫苏、山楂、白扁豆、丁香、八角、刀豆、小茴香、小蓟、山药、马齿苋、木瓜、代代花、白果、龙眼肉、肉豆蔻、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、花椒、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、香橼、香薷、橘红、高良姜、淡豆豉、菊苣、黄芥子、紫苏子（籽）、葛根、黑胡椒、槐花、榧子、鲜芦根、薤白、覆盆子、藿香、人参（人工种植，5 年及 5 年以下）、玫瑰茄、柠檬、桂花、玉米须、木犀科粗壮女贞苦丁茶、冬青科苦丁茶、赶黄草、五指毛桃、三七花、蛹虫草（虫草花）、牛蒡根中的一种或几种为原料，添加或不添加黑芝麻、松花粉、白砂糖、冰糖中的一种或两种，经择剔、拼配（或不拼配）、粉碎（或不粉碎）、干燥（或不干燥）、包装而成的代用茶。

根据添加原料不同，分为单一代用茶和复合代用茶。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.2 大麦应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。

2.1.4 菊花、决明子、玉竹、金银花、胖大海、淡竹叶、蒲公英、酸枣仁、陈皮、薏苡仁、甘草、罗汉果、荷叶、薄荷、芡实、桑叶、火麻仁、桑椹、茯苓、百合、黄精、益智仁、乌梅、桔梗、青果、郁李仁、赤小豆、淡竹叶、麦芽、栀子、砂仁、肉桂、莱菔子、白茅根、白芷、桃仁、香薷、紫苏、山楂、白扁豆、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、马齿苋、木瓜、白果、龙眼肉、肉豆蔻、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、花椒、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、香橼、香薷、橘红、高良姜、淡豆豉、菊苣、紫苏子（籽）、葛根、黑芝麻、槐花、榧子、鲜芦根、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。

2.1.5 库拉索芦荟凝胶应符合卫生部 2008 年第 12 号公告的规定。

- 2.1.6 白扁豆花、桂花、玉米须、三七花应清洁、无污染、无虫蛀、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.7 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.8 枳椇子、黄芥子应清洁无污染、无虫蛀、无霉变，并符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 松花粉应符合 GH/T 1030 和 GB 31636 的规定。
- 2.1.10 柠檬应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.11 人参（人工种植，5 年及 5 年以下）应符合国家卫生计生委 2012 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.12 木犀科粗壮女贞苦丁茶应符合卫监督函（2011）428 号文件、GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.13 冬青科苦丁茶应符合卫计委函（2013）86 号文件、GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.14 赶黄草应符合国家卫生健康委 2020 年第 4 号公告的规定。
- 2.1.15 五指毛桃应符合国卫办食品函（2014）205 号文件、GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.16 蛹虫草（虫草花）应符合国家卫生计生委 2014 年第 10 号公告的规定。
- 2.1.17 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.18 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.19 玫瑰花（重瓣红玫瑰 *Rose rugosa* cv. Plena）应符合卫计委《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 年第 3 号）的规定。
- 2.1.20 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.21 牛蒡根应符合国家卫计委（国卫食品函（2013）83 号）公告的规定。
- 2.1.22 代代花应符合卫生部（卫法监发[2002]51 号）公告的规定。
- 2.1.23 玫瑰茄应符合卫生部 2004 年第 17 号公告的规定。

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
状态	具有该产品应有的形态和特征	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察状态和色泽、杂质，闻其气味，加入适量沸水冲泡5min后，用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的气味和滋味，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	
	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	13.0	GB 5009.3
灰分， g/100g	≤	12.0					GB 5009.4
*铅(以Pb计)，mg/kg	≤	1.8（适用于木犀科粗壮女贞苦丁茶、冬青科苦丁茶单一代用茶）					GB 5009.12
		4.0（适用于菊花代用茶）					
		0.27（适用于干制蔬菜类单一原料代用茶）					
		0.45（适用于水果干类单一原料代用茶）					
		0.18（适用于谷物类单一原料代用茶、坚果籽类单一原料代用茶）					
		2.5（其他代用茶）					
六六六，mg/kg	≤	0.2					GB/T 5009.19
滴滴滴，mg/kg	≤	0.2					GB/T 5009.19
展青霉素， μg/kg	≤	20（仅适用于含山楂的产品）					GB 5009.185
*铅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JJF 1070的规定。

2.5 生产过程卫生要求

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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以桑叶、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、决明子、玉竹、金银花、胖大海、淡竹叶、蒲公英、酸枣仁、陈皮、玫瑰花（重瓣红玫瑰 *Rose rugosacv. Plena*）、薏苡仁、甘草、大麦、罗汉果、荷叶、薄荷、芡实、枸杞、库拉索芦荟凝胶、火麻仁、莲子、桑椹、茯苓、百合、黄精、益智仁、乌梅、桔梗、青果、郁李仁、白扁豆花、赤小豆、淡竹叶、麦芽、栀子、砂仁、肉桂、桃仁、莱菔子、白茅根、白芷、香薷、紫苏、山楂、白扁豆、丁香、八角、刀豆、小茴香、小蓟、山药、马齿苋、木瓜、代代花、白果、龙眼肉、肉豆蔻、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、花椒、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、香橼、香薷、橘红、高良姜、淡豆豉、菊苣、黄芥子、紫苏子（籽）、葛根、黑胡椒、槐花、榧子、鲜芦根、薤白、覆盆子、藿香、人参（人工种植，5 年及 5 年以下）、玫瑰茄、柠檬、桂花、玉米须、木犀科粗壮女贞苦丁茶、冬青科苦丁茶、赶黄草、五指毛桃、三七花、蛹虫草（虫草花）、牛蒡根中的一种或几种为原料，添加或不添加黑芝麻、松花粉、白砂糖、冰糖中的一种或两种，经择剔、拼配（或不拼配）、粉碎（或不粉碎）、干燥（或不干燥）、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 GB/T 24690《袋泡茶》、DBS 41/010《食品安全地方标准 代用茶》等标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全地方标准 DBS41/010 的规定。

柘城县秋谷生态农业科技有限公司