



413407S-2022



河南妙极药业有限公司企业标准

Q/HMY 0001S-2022

代用茶

2022-12-23 发布

2022-12-23 实施

河南妙极药业有限公司 发布

前 言

本标准由河南妙极药业有限公司提出并起草。

本标准起草人：吴彬。

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。

本标准适用于以丁香、刀豆、小蓟、山药、山楂、马齿苋、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉(桂圆)、决明子、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁(苦、甜)、沙棘、芡实、赤小豆、麦芽、枣(大枣、黑枣、酸枣)、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、生姜、干姜、枳椇子、黑枸杞、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桔红(橘红)、桔梗、益智仁、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花(亳菊、贡菊、滁菊、杭菊、怀菊中的一种或几种)、杭白菊、槐米、槐花、荷叶、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、蒲公英、榧子、酸枣仁、白茅根、干芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、水果干(葡萄干、柠檬片、苹果干、蓝莓干、菠萝干、芒果干、金桔干、桔子干、雪梨干、香蕉干、凤梨干、哈密瓜干、桃干、蔓越莓干、西梅干、樱桃干、火龙果干、杏干、桑椹干、蜜桃干、猕猴桃干、荔枝干、柚子干、梨子干、刺梨干、李子干、圣女果干、杨桃干、杨梅干、提子干、桃子干、橙子干、莲雾干、人参果干、菠萝干、山竹果干、西瓜干、甜瓜干、柑橘干、番石榴干、葡萄柚干、番荔枝干、杨桃干、枇杷果干、柿子干、红枣干、青梅干、桔橙干、无花果干、乌梅、木瓜干、红醋栗干、黑加仑、黑果腺肋花楸果、冻干柠檬、冻干苹果、冻干木瓜、冻干草莓、冻干梨中的一种或几种)、蔬菜干(冬瓜、胡萝卜、紫薯干、四季豆、甘薯干、香芋干、南瓜干、莴笋干、红萝卜干、蚕豆、春笋干、刀豆、冬笋、番茄、番薯叶、佛手瓜、干笋、荷兰豆、黄瓜干、豇豆、蕨菜、菱角、芦笋、萝卜干、豌豆、西葫芦、香椿、番茄、榆钱、香芋、芸豆、竹笋、紫甘蓝、苦瓜片、百合干、黄秋葵干中的一种或几种)、桂花、茉莉花、重瓣红玫瑰、玫瑰茄、丹凤牡丹花、青钱柳叶、杜仲雄花、枇杷叶、牛蒡根、玛咖粉、人参(人工种植5年及5年以下)、线叶金雀花、玉米须、柳叶蜡梅、冬青科苦丁茶、木犀科粗壮女贞苦丁茶、平卧菊三七、大麦苗、刺梨、酸角、菊粉、白子菜、金花茶、茶树花、阿萨伊果、湖北海棠叶(茶海棠叶)、木姜叶柯、奇亚籽、针叶樱桃果、梨果仙人掌、沙棘叶、五指毛桃、乌药叶、辣木叶、显齿蛇葡萄叶、圆苞车前子壳、熟制粮食豆类(红小豆、黑豆、黑米、红米、糙米、红豆、绿豆、花生、扁红豆、黄豆、糯米、玄米、稷米、籼米、青稞米、苦荞、荞麦、燕麦、大麦中的一种或几种)中的一种或几种为主要原料,经挑选、干燥或不干燥,加入或不加入天贝、广东虫草子实体、裸藻、雪莲培养物、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、白毛银露梅、海藻糖、低聚果糖、凉粉草、耳叶牛皮消、蛋白核小球藻、茶藨子叶状层菌发酵菌丝体、雨生红球藻、狭基线纹香茶菜、水果粉(柠檬粉、金桔粉、雪梨粉、凤梨粉、杨桃粉、蔓越莓粉、樱桃粉、桔子粉、提子粉、苹果粉、桃子粉、圣女果粉、蓝莓粉、橙子粉、人参果粉、芒果粉、荔枝粉、木瓜粉、草莓粉、椰子粉、山竹果粉、西瓜粉、香蕉粉、火龙果粉、甜瓜粉、梨子粉、番荔枝粉、杨桃粉、李子粉、桃粉、红枣粉、猕猴桃粉中的一种或几种)、蔬菜粉(莴笋粉、百合粉、南瓜粉、黄瓜粉、芹菜粉、大白菜粉、洋葱粉、香芋粉、山药粉、辣椒粉、马铃薯粉、青豆粉、毛豆仁粉、芥菜粉、花菜粉、胡萝卜粉、白萝卜粉、洋葱粉、蕨菜粉、马齿苋粉、水芹粉、香椿粉、

竹笋粉、豇豆粉、四季豆、茄子粉、荷兰豆粉、青刀豆粉、藕粉、西葫芦粉中的一种或几种)、坚果与籽类(核桃仁、腰果仁、霹雳果仁、扁桃仁、松子仁、南瓜子仁、夏威夷果仁、碧根果仁、葵花籽仁、开心果、榛子仁、巴旦木、鲍鱼果、黑芝麻中的一种或几种)、花粉(油菜花粉、玉米花粉、松花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉中的一种或几种)、食糖(冰糖、红糖、黑糖、赤砂糖、白砂糖中的一种或几种)、蜂蜜、L-阿拉伯糖、低聚甘露糖、阿拉伯半乳聚糖、塔格糖、壳寡糖、酵母 β -葡聚糖中的一种或几种,粉碎或不粉碎、拼配或不拼配、包装而成的代用茶。

产品根据原辅料、工艺不同可分:花类代用茶、叶类代用茶、根茎类代用茶、果实类代用茶、混合代用茶、混合类袋泡代用茶。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 丁香、刀豆、小蓟、山药、山楂、马齿苋、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉(桂圆)、决明子、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁(苦、甜)、沙棘、芡实、赤小豆、麦芽、枣(大枣、黑枣、酸枣)、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、生姜、干姜、枳椇子、黑枸杞、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桔红(橘红)、桔梗、益智仁、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花(亳菊、贡菊、滁菊、杭菊、怀菊)、杭白菊、槐米、槐花、荷叶、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、蒲公英、榧子、酸枣仁、白茅根、干芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、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。

2.1.2 水果干、蔬菜干应清洁、卫生,无污染、霉变、杂质,并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.3 桂花、茉莉花应符合清洁、无夹杂物、霉变,并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.4 重瓣红玫瑰、白子菜、凉粉草应符合原卫生部《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 年第 3 号)的规定。

2.1.5 玫瑰茄、刺梨应符合原卫生部 2004 年第 17 号公告的规定。

2.1.6 丹凤牡丹花、青钱柳叶、裸藻、狭基线纹香茶菜、低聚甘露糖应符合原国家卫生部 2013 年第 10 号公告的规定。

2.1.7 杜仲雄花、柳叶蜡梅、壳寡糖应符合原国家卫计委 2014 年第 6 号公告的规定。

2.1.8 枇杷叶、湖北海棠(茶海棠叶)、阿拉伯半乳聚糖应符合原国家卫计委 2014 年第 20 号公告的规定。

2.1.9 牛蒡根应符合国卫食品函(2013)83 号公告的规定。

2.1.10 玛咖粉应符合原卫生部 2011 年第 13 号公告的规定。

2.1.11 人参(人工种植 5 年及 5 年以下)应符合原卫生部 2012 年第 17 号公告的规定。

2.1.12 线叶金雀花应符合原国家卫计委 2014 年第 12 号的规定。

2.1.13 玉米须应符合卫监督函(2012)306 号公告的规定。

2.1.14 冬青科苦丁茶应符合卫计生函(2013)86 号公告的规定。

- 2.1.15 木犀科粗壮女贞苦丁茶应符合卫监督函（2011）428 号公告的规定。
- 2.1.16 平卧菊三七、大麦苗应符合原卫生部公告 2012 年第 8 号公告的规定。
- 2.1.17 酸角应符合卫生部 2009 第 18 号公告的规定。
- 2.1.18 菊粉应符合原卫生部 2009 年第 5 号公告的规定。
- 2.1.19 金花茶、针叶樱桃果、雪莲培养物、酵母 β -葡聚糖应符合原卫生部 2010 年第 9 号公告的规定。
- 2.1.20 茶树花、阿萨伊果、广东虫草子实体、茶藨子叶状层菌发酵菌丝体应符合原卫生部 2013 年第 1 号的规定。
- 2.1.21 木姜叶柯应符合原国家卫计委《关于乳木果油等 10 种新食品原料的公告》(2017 年第 7 号)的规定。
- 2.1.22 奇亚籽、圆苞车前子壳、塔格糖应符合原国家卫计委 2014 年第 10 号公告的规定。
- 2.1.23 乌药叶、辣木叶、梨果仙人掌、蛋白核小球藻应符合卫生部 2012 年第 19 号的规定。
- 2.1.24 沙棘叶、天贝应符合原国家卫计委 2013 年第 3 号公告的规定。
- 2.1.25 五指毛桃应符合国卫办食品函（2014）205 号公告的规定。
- 2.1.26 显齿蛇葡萄叶应符合卫生计生委 2013 年第 16 号公告的规定。
- 2.1.27 熟制粮食豆类应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.29 L-阿拉伯糖应符合卫生部公告 2008 年第 12 号的规定。
- 2.1.30 钝顶螺旋藻、极大螺旋藻应符合 GB/T 16919 的规定。
- 2.1.31 白毛银露梅应符合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。
- 2.1.32 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.33 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.34 耳叶牛皮消应符合国家卫生计生委办公厅《关于滨海白首乌有关问题的复函》(国卫办食品函[2014]427 号)的规定。
- 2.1.35 雨生红球藻应符合卫生部《关于批准雨生红球藻等新资源食品的公告》(卫生部公告 2010 年第 17 号)的规定。
- 2.1.36 坚果与籽类应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.37 花粉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(卫生部公告 2004 年第 17 号)和 GB 31636 的规定。
- 2.1.38 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.39 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.40 蔬菜粉、水果粉应符合 NY/T 1884 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、颗粒状或原料固有性状 | 从样品中取出1袋，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，嗅其气味，然后以温开水漱口，将本品冲泡，品其滋味 |
| 色 泽 | 具有原料物质应有的色泽 | |
| 气、滋味 | 具有原料物质应有的气、滋味，无异味 | |
| 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 |
|-----------------------|--------------------------|--------|--------------|
| 水分, g/100g | 叶类代用茶 | ≤ 8.5 | GB 5009.3 |
| | 花类代用茶 | ≤ 12.0 | |
| | 根茎类代用茶 | ≤ 13.0 | |
| | 果实类代用茶 | ≤ 15.0 | |
| | 混合类代用茶、混合类袋泡茶 | ≤ 13.0 | |
| 灰分, g/100g | | ≤ 12.0 | GB 5009.4 |
| 铅* (以 Pb 计), mg/kg | 菊花代用茶 | ≤ 4.5 | GB 5009.12 |
| | 以谷物类、豆类、坚果籽类为原料的代用茶 | ≤ 0.18 | |
| | 单一型果蔬类代用茶 | ≤ 0.45 | |
| | 以苦丁茶为原料的代用茶 | ≤ 1.8 | |
| | 其他产品 | ≤ 2.8 | |
| 六六六, mg/kg | | ≤ 0.2 | GB/T 5009.19 |
| 滴滴涕, mg/kg | | ≤ 0.2 | GB/T 5009.19 |
| 展青毒素, μg/kg | 以山楂、苹果干、冻干苹果、苹果粉为原料的单一产品 | ≤ 50.0 | GB 5009.185 |
| | 原料中含有山楂、苹果干、冻干苹果、苹果粉的产品 | ≤ 20.0 | |

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 或食品安全地方标准 DBS41/010 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：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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以丁香、刀豆、小蓟、山药、山楂、马齿苋、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉(桂圆)、决明子、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁(苦、甜)、沙棘、芡实、赤小豆、麦芽、枣(大枣、黑枣、酸枣)、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、生姜、干姜、枳椇子、黑枸杞、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桔红(橘红)、桔梗、益智仁、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花(亳菊、贡菊、滁菊、杭菊、怀菊中的一种或几种)、杭白菊、槐米、槐花、荷叶、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、蒲公英、榧子、酸枣仁、白茅根、干芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、水果干(葡萄干、柠檬片、苹果干、蓝莓干、菠萝干、芒果干、金桔干、桔子干、雪梨干、香蕉干、凤梨干、哈密瓜干、桃干、蔓越莓干、西梅干、樱桃干、火龙果干、杏干、桑椹干、蜜桃干、猕猴桃干、荔枝干、柚子干、梨子干、刺梨干、李子干、圣女果干、杨桃干、杨梅干、提子干、桃子干、橙子干、莲雾干、人参果干、菠萝干、山竹果干、西瓜干、甜瓜干、柑橘干、番石榴干、葡萄柚干、番荔枝干、杨桃干、枇杷果干、柿子干、红枣干、青梅干、桔橙干、无花果干、乌梅、木瓜干、红醋栗干、黑加仑、黑果腺肋花楸果、冻干柠檬、冻干苹果、冻干木瓜、冻干草莓、冻干梨中的一种或几种)、蔬菜干(冬瓜、胡萝卜、紫薯干、四季豆、甘薯干、香芋干、南瓜干、莴笋干、红萝卜干、蚕豆、春笋干、刀豆、冬笋、番茄、番薯叶、佛手瓜、干笋、荷兰豆、黄瓜干、豇豆、蕨菜、菱角、芦笋、萝卜干、豌豆、西葫芦、香椿、番茄、榆钱、香芋、芸豆、竹笋、紫甘蓝、苦瓜片、百合干、黄秋葵干中的一种或几种)、桂花、茉莉花、重瓣红玫瑰、玫瑰茄、丹凤牡丹花、青钱柳叶、杜仲雄花、枇杷叶、牛蒡根、玛咖粉、人参(人工种植5年及5年以下)、线叶金雀花、玉米须、柳叶蜡梅、冬青科苦丁茶、木犀科粗壮女贞苦丁茶、平卧菊三七、大麦苗、刺梨、酸角、菊粉、白子菜、金花茶、茶树花、阿萨伊果、湖北海棠叶(茶海棠叶)、木姜叶柯、奇亚籽、针叶樱桃果、梨果仙人掌、沙棘叶、五指毛桃、乌药叶、辣木叶、显齿蛇葡萄叶、圆苞车前子壳、熟制粮食豆类(红小豆、黑豆、黑米、红米、糙米、红豆、绿豆、花生、扁红豆、黄豆、糯米、玄米、稷米、籼米、青稞米、苦荞、荞麦、燕麦、大麦中的一种或几种)中的一种或几种为主要原料，经挑选、干燥或不干燥，加入或不加入天贝、广东虫草子实体、裸藻、雪莲培养物、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、白毛银露梅、海藻糖、低聚果糖、凉粉草、耳叶牛皮消、蛋白核小球藻、茶藨子叶状层菌发酵菌丝体、雨生红球藻、狭基线纹香茶菜、水果粉(柠檬粉、金桔粉、雪梨粉、凤梨粉、杨桃粉、蔓越莓粉、樱桃粉、桔子粉、提子粉、苹果粉、桃子粉、圣女果粉、蓝莓粉、橙子粉、人参果粉、芒果粉、荔枝粉、木瓜粉、草莓粉、椰子粉、山竹果粉、西瓜粉、香蕉粉、火龙果粉、甜瓜粉、梨子粉、番荔枝粉、杨桃粉、李子粉、桃粉、红枣粉、猕猴桃粉中的一种或几种)、蔬菜粉(莴笋粉、百合粉、南瓜粉、黄瓜粉、芹菜粉、大白菜粉、洋葱粉、香芋粉、山药粉、辣椒粉、马铃薯粉、青豆粉、毛豆仁粉、芥菜粉、花菜粉、胡萝卜粉、白萝卜粉、洋葱粉、蕨菜粉、马齿苋粉、水芹粉、香椿粉、竹笋粉、豇豆粉、四季豆、茄子粉、荷兰豆粉、青刀豆粉、藕粉、西葫芦粉中的一种或几种)、坚果与籽类(核桃仁、腰果仁、霹雳果仁、扁桃仁、松子仁、南瓜子仁、夏威夷果仁、碧根果仁、葵花籽仁、

开心果、榛子仁、巴旦木、鲍鱼果、黑芝麻中的一种或几种)、花粉(油菜花粉、玉米花粉、松花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉中的一种或几种)、食糖(冰糖、红糖、黑糖、赤砂糖、白砂糖中的一种或几种)、蜂蜜、L-阿拉伯糖、低聚甘露糖、阿拉伯半乳聚糖、塔格糖、壳寡糖、酵母β-葡聚糖中的一种或几种, 粉碎或不粉碎、拼配或不拼配、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 和食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

河南妙极药业有限公司

Q B