



413443S-2022



光山县鸡公山茶厂企业标准

Q/GJC 0009S-2022

代用茶

2022-12-28 发布

2022-12-28 实施

光山县鸡公山茶厂 发布

前 言

本标准由光山县鸡公山茶厂提出。

本标准起草单位：光山县鸡公山茶厂。

本标准主要起草人：程先斌。

H N

Q B

代用茶

1 范围

本标准规定了代用茶的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以丁香、八角、白果、枣（大枣、酸枣、黑枣）、茯苓、桑叶、桑葚、桔梗、莲子、菊花（贡菊、滁菊、亳菊中的一种或几种）、葛根、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、薄荷、藿香、火龙果干、菠萝干、百香果干、椰果干、金桔干、橙子干、雪梨干、芒果干、蜜桃干、山楂、陈皮、决明子、胖大海、金银花、荷叶、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、柠檬干、杭白菊、胎菊（杭白菊）、苦荞、罗汉果、栀子、枸杞子、红枣、桂圆、人参（人工种植五年以下）、淡竹叶、干姜、百合、刺梨干、沙棘、甘草、茉莉花、苹果干中的一种或几种为主要原料，添加或不添加黑芝麻、绿茶、乌龙茶、茉莉花茶、红茶、普洱茶、苦丁（木犀科粗壮女贞苦丁茶、冬青科苦丁茶）、冰糖、红糖中的一种或几种，经挑选、配料（或不配料）、混合（或不混合）、压块（或不压块）、包装工艺加工而成的代用茶。

根据原辅料不同分为：单一型代用茶、混合型代用茶。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 金银花、山楂、陈皮、决明子、胖大海、荷叶、胎菊、罗汉果、栀子、枸杞子、红枣、桂圆、淡竹叶、干姜、百合、沙棘、莲子、甘草、槐花、丁香、八角、白果、枣（大枣、酸枣、黑枣）、茯苓、桑叶、桑葚、桔梗、菊花（贡菊、滁菊、亳菊）、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、蒲公英、薄荷、藿香应符合《中华人民共和国药典》2020版一部的规定。

2.1.2 冰糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.3 柠檬干应清洁无污染、无虫蛀、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.4 杭白菊应符合 GB/T 18862 的规定。

2.1.5 苦荞应符合 GB 2715 的规定。

2.1.6 茉莉花应符合 NY/T 1506 的规定。

2.1.7 苦丁（木犀科粗壮女贞苦丁茶、冬青科苦丁茶）应符合 NY/T 864 的规定。

2.1.8 人参（人工种植五年以下）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】17号的规定。

2.1.9 刺梨干应符合 T/GZCX 007 的规定。

2.1.10 红糖应符合 GB13104 的规定。

2.1.11 普洱茶应符合 GB/T 22111、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.12 茉莉花茶应符合 GB/T 22292、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.13 绿茶应符合 GB/T 14456、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.14 乌龙茶应符合 GB/T 30357、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.15 红茶应符合 GB/T 213738、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.16 火龙果干应无腐烂、无霉变、无蛀虫、其污染限量和农药残留量应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.17 菠萝干应无腐烂、无霉变、无蛀虫、其污染限量和农药残留量应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.18 椰果干应无腐烂、无霉变、无蛀虫、其污染限量和农药残留量应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.19 橙子干应无腐烂、无霉变、无蛀虫、其污染限量和农药残留量应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.20 雪梨干应无腐烂、无霉变、无蛀虫、其污染限量和农药残留量应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.21 苹果干应无腐烂、无霉变、无蛀虫、其污染限量和农药残留量应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.22 芒果干应无腐烂、无霉变、无蛀虫、其污染限量和农药残留量应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.23 蜜桃干应无腐烂、无霉变、无蛀虫、其污染限量和农药残留量应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.24 金桔干应无腐烂、无霉变、无蛀虫、其污染限量和农药残留量应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.25 百香果干应无腐烂、无霉变、无蛀虫、其污染限量和农药残留量应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.26 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合原卫生部关于批准 DHA 藻油等 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
色泽	具有该产品应有的色泽	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味，加入适量沸水冲泡5min后，用温开水漱口，品其滋味
气味、滋味	具有该产品应有的气味和滋味，无异味	
状态	具有该产品应有的形态和特征，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) ≤	10	13.0	15.0	13.0	13.0	GB 5009.3
灰分/(g/100g) ≤	12.0					GB 5009.4
六六六总量/(mg/kg) ≤	0.2					GB/T 5009.19
滴滴涕总量/(mg/kg) ≤	0.2					GB/T 5009.19
展青霉素/(μg/kg) ≤	50（限单一型苹果干、山楂干代用茶）					GB 5009.185

	25（限含苹果干、山楂干的混合代用茶）	
铅*（以 Pb 计）/(mg/kg) ≤	0.7（限单一干制蔬菜类代用茶） 0.4（限单一水果干类代用茶） 0.18（限单一苦荞代用茶） 2.5（其它代用茶）	GB 5009.12
注：*指标严于食品安全地方标准 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

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、水分、净含量及其允许的短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

代用茶是以丁香、八角、白果、枣（大枣、酸枣、黑枣）、茯苓、桑叶、桑葚、桔梗、莲子、菊花(贡菊、滁菊、亳菊中的一种或几种)、葛根、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、薄荷、藿香、火龙果干、菠萝干、百香果干、椰果干、金桔干、橙子干、雪梨干、芒果干、蜜桃干、山楂、陈皮、决明子、胖大海、金银花、荷叶、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、柠檬干、杭白菊、胎菊（杭白菊）、苦荞、罗汉果、栀子、枸杞子、红枣、桂圆、人参（人工种植五年以下）、淡竹叶、干姜、百合、刺梨干、沙棘、甘草、茉莉花、苹果干中的一种或几种为主要原料，添加或不添加黑芝麻、绿茶、乌龙茶、茉莉花茶、红茶、普洱茶、苦丁（木犀科粗壮女贞苦丁茶、冬青科苦丁茶）、冰糖、红糖中的一种或几种，经挑选、配料（或不配料）、混合（或不混合）、压块（或不压块）、包装工艺加工而成的代用茶。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，参照相关国标、行标的要求制订本企业标准，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国家标准 GB 2762 的规定。

光山县鸡公山茶厂