



410785S-2022



南阳硕雅实业有限公司企业标准

Q/NYSY 0002S-2022

袋泡代用茶

2022-04-01 发布

2022-04-01 实施

南阳硕雅实业有限公司 发布

前 言

本标准由南阳硕雅实业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：燕江涛、丁海明。

H N

Q B

袋泡代用茶

1 范围

本标准规定了袋泡代用茶的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小茴香、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、甘草、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉桂、佛手、杏仁、沙棘、麦芽、大枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枸杞子、栀子、砂仁、茯苓、香橼、香薷、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、淡竹叶、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、黄精、紫苏籽、葛根、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、白茅根、芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、藿香、苦瓜、柠檬、赶黄草、蛹虫草、平卧菊三七、杜仲雄花、枇杷叶、重瓣红玫瑰、玫瑰茄、黑芝麻、人参（人工种植五年及五年以下）、明日叶中的两种或两种以上为原料，添加（或不添加）水果粉（草莓粉、苹果粉、橘粉、橙粉、蓝莓粉、猕猴桃粉、葡萄粉、枇杷粉、菠萝粉、香蕉粉中的一种或几种）、茶叶茶氨酸、罗汉果甜苷、甜菊糖苷中的一种或几种，经拣选、干燥、粉碎（或不粉碎）、配料、混料、包装等工艺加工而成的袋泡代用茶。

根据原料不同分为：蛹虫草明日叶袋泡代用茶、蛹虫草赶黄草袋泡代用茶、蛹虫草平卧菊三七袋泡代用茶、人参蛹虫草杜仲雄花袋泡代用茶、山楂茯苓袋泡代用茶、葛根砂仁袋泡代用茶、杜仲雄花苦瓜袋泡代用茶、薏苡仁决明子袋泡代用茶、人参枸杞沙棘袋泡代用茶、人参平卧菊三七袋泡代用茶、栀子蒲公英袋泡代用茶、郁李仁火麻仁袋泡代用茶、桔红桔梗袋泡代用茶、人参菊花益智仁袋泡代用茶、明日叶青果桔梗袋泡代用茶、佛手橘皮袋泡代用茶、柠檬佛手袋泡代用茶、干姜大枣袋泡代用茶、乌梅山楂袋泡代用茶、枸杞龙眼肉袋泡代用茶、菊花枸杞子袋泡代用茶、金银花菊花袋泡代用茶、玫瑰花玫瑰茄袋泡代用茶、藿香荷叶袋泡代用茶、金银花薄荷袋泡代用茶。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小茴香、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、甘草、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉桂、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、麦芽、大枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枸杞子、栀子、砂仁、茯苓、香橼、香薷、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、淡竹叶、菊花、黄精、紫苏籽、葛根、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、白茅根、芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、藿香应符合《中华人民共和国药典》2020年一部的规定。

2.1.2 苦瓜：应符合 NY/T 963 的规定。

2.1.3 柠檬：应符合 GB/T 29370 的规定。

- 2.1.4 黑芝麻、莲子、杏仁：应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 明日叶：应符合国家卫生健康委员会关于弯曲乳杆菌等 24 种“三新食品”的公告（2019 年第 2 号）的规定。
- 2.1.6 甜菊糖苷：应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.7 罗汉果甜苷：应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.8 水果粉（草莓粉、苹果粉、橘粉、橙粉、蓝莓粉、猕猴桃粉、葡萄粉、枇杷粉、菠萝粉、香蕉粉）：应符合 GB/T 29602 规定。
- 2.1.9 重瓣红玫瑰：应符合卫生部关于批准 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。
- 2.1.10 蛹虫草：应符合《卫生部关于批准蛹虫草为新资源食品的公告（卫生部公告 2009 年第 3 号）》和《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告（2014 年第 10 号）》的规定。
- 2.1.11 玫瑰茄：应符合卫生部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）的规定。
- 2.1.12 枇杷叶：应符合卫计委关于批准番茄籽油等 9 种新食品原料的公告（2014 年第 20 号）的规定。
- 2.1.13 杜仲雄花：应符合卫计委关于批准壳寡糖等 6 种新食品原料的公告（2014 年第 6 号）的规定。
- 2.1.14 平卧菊三七：应符合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》2012 年第 8 号的公告的规定。
- 2.1.15 人参（人工种植五年及五年以下）：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（卫生部公告 2012 年第 17 号）的规定。
- 2.1.16 赶黄草：应符合国家卫生健康委关于瑞士乳杆菌 R0052 等 53 种“三新食品”的公告（2020 年第 4 号）的规定。
- 2.1.17 茶叶茶氨酸：应符合国家卫计委《关于批准茶叶茶氨酸为新食品原料等的公告（2014 年第 15 号）》的规定。
- 2.1.18 生产用水应符合 GB 5749 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，
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	加入适量沸水冲泡5min后，用温开水漱口，品其滋味。
----	-------------------------	----------------------------

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

要 求	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
^b 甜菊糖苷 (以甜菊醇当量计), g/kg ≤	10	SN/T 3854
^a 展青霉素, μg/kg ≤	20	GB 5009.185
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

注：* 铅指标严于食品安全地方标准 DBS 41/010 的规定。

a 仅适用于添加山楂、苹果粉的产品。

b 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。

2.4 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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；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：净含量及允许短缺量、感官要求、水分的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小茴香、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、甘草、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉桂、佛手、杏仁、沙棘、麦芽、大枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枸杞子、栀子、砂仁、茯苓、香橼、香薷、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、淡竹叶、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、黄精、紫苏籽、葛根、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、白茅根、芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、藿香、苦瓜、柠檬、赶黄草、蛹虫草、平卧菊三七、杜仲雄花、枇杷叶、重瓣红玫瑰、玫瑰茄、黑芝麻、人参（人工种植五年及五年以下）、明日叶中的两种或两种以上为原料，添加（或不添加）水果粉（草莓粉、苹果粉、橘粉、橙粉、蓝莓粉、猕猴桃粉、葡萄粉、枇杷粉、菠萝粉、香蕉粉中的一种或几种）、茶叶茶氨酸、罗汉果甜苷、甜菊糖苷中的一种或几种，经拣选、干燥、粉碎（或不粉碎）、配料、混料、包装等工艺加工而成的袋泡代用茶。根据《中华人民共和国食品安全法》、《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》的要求制定本企业标准，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 DBS41/010 的规定。

南阳硕雅实业有限公司

QB