



411376S-2022



封丘县金源农业发展有限公司企业标准

Q/FJY 0001S-2022

代用茶

2022-05-25 发布

2022-05-25 实施

封丘县金源农业发展有限公司 发布

前 言

本标准由封丘县金源农业发展有限公司提出。

本标准由封丘县金源农业发展有限公司、新乡医学院三全学院共同起草。

本标准主要起草人：宋小锋、朱婷、贾志恒。

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。

本标准适用于以鲜金银花为原料，经拣选、烘干，添加或不添加玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、薄荷、荷叶、罗汉果中的一种或几种，经调配混合或不混合、压饼或不压饼、包装加工而成的代用茶。

或以鲜金银花为原料，经拣选、烘干，添加或不添加玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、薄荷、荷叶、罗汉果中的一种或几种，经填充小青柑、包装加工而成的代用茶。

根据加工工艺不同可将产品分为不同种类：金银花代用茶（普通型）、金银花代用茶（压饼型）、金银花小青柑代用茶、金银花玫瑰代用茶、金银花桂花代用茶、金银花薄荷代用茶、金银花荷叶代用茶、金银花罗汉果代用茶、复合金银花代用茶（普通型）、复合金银花代用茶（压饼型）、复合金银花小青柑代用茶。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 鲜金银花应新鲜、清洁、无污染、无霉变腐烂，同时符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 小青柑、桂花、薄荷、荷叶、罗汉果应符合 GH/T 1091 的规定。

2.1.3 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部 2010 年第 3 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 |
|------|-----------------|--|
| 色泽 | 具有本品应有色泽 | 取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味 |
| 性状 | 干燥固态 | |
| 气、滋味 | 具有本品特有气味和滋味，无异味 | |
| 杂质 | 无正常视力肉眼可见外来杂质 | |

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 | ≤ 12.0 | GB 5009.3 |
| 总灰分（干基），g/100g | ≤ 10.0 | GB 5009.4 |
| 铅*（以 Pb 计），mg/kg | ≤ 1.8 | 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 | |
| 注：*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

应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 食品生产加工过程中的要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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。

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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜金银花为原料，经拣选、烘干，添加或不添加玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、薄荷、荷叶、罗汉果中的一种或几种，经调配混合或不混合、压饼或不压饼、包装加工而成的代用茶。

或以鲜金银花为原料，经拣选、烘干，添加或不添加玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、薄荷、荷叶、罗汉果中的一种或几种，经填充小青柑、包装加工而成的代用茶。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 的规定。

封丘县金源农业发展有限公司

H N
Q B