



411629S-2022



南召县皇沅茶业有限公司企业标准

Q/NHC 0001S-2022

# 代用茶

2022-06-21 发布

2022-06-21 实施

南召县皇沅茶业有限公司 发布

## 前 言

本标准由南召县皇沅茶业有限公司起草。

本标准起草人：李森。

本标准替代 Q/NHC 0001S-2021。

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。

本标准适用于以黑芝麻、薏苡仁、糙米（玄米）、大麦、苦荞、燕麦、黑豆、枸杞、黑枸杞、罗汉果、红枣、甘草、生姜、干姜、山药、莲子、苦瓜、山楂、益智仁、桃仁、火麻仁、青果、白果、桑叶、淡竹叶、荷叶、鱼腥草、藿香、马齿苋、薄荷、蒲公英、槐米、百合、胖大海、决明子、肉桂、砂仁、桑椹（葇）、紫苏、紫苏籽、榧子、桔红、香橼、莱菔子、白芷、覆盆子、茯苓、玉竹、鲜芦根、酸枣仁、酸枣、橘皮、桔梗、黄精、葛根、薤白、栀子、麦芽、肉豆蔻、余甘子、沙棘、芡实、刀豆、赤小豆、香薷、高良姜、菊苣、白扁豆、白扁豆花、郁李仁、金银花、代代花、槐花、黄芥子、佛手、鲜白茅根、小蓟、乌梅、丁香、菊花（杭白菊、贡菊）、枳椇子、大麦苗、牛蒡根、玉米须、茉莉花、蛹虫草、杜仲雄花、青钱柳叶、湖北海棠叶（茶海棠叶）、玛咖粉、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、玫瑰茄、黄秋葵、线叶金雀花、奇亚籽、圆苞车前子壳、柳叶蜡梅、显齿蛇葡萄叶、丹凤牡丹花、广东虫草子实体、阿萨伊果、雪莲培养物、五指毛桃、沙棘叶、乌药叶、辣木叶、金花茶、茶树花、梨果仙人掌、凉粉草、平卧菊三七、针叶樱桃果、人参（人工种植5年以下）、酸角、刺梨、天贝、耳叶牛皮消、干制三七花、芫荽、苦丁茶（木犀科粗壮女贞苦丁茶或冬青科苦丁茶）、蓝莓干、苹果干、菠萝干、猕猴桃干、葡萄干、桂圆干、无花果干、哈密瓜干、柚子干、风梨干、杏干、梅子肉、雪梨干、李子干、香蕉干、桃子干、草莓干、芒果干、蔓越莓干、金橘干、圣女果干、乌梅干、红枣片、椰果干、木瓜干、红薯干、橘子干、橙子干、樱桃干、火龙果干、黑加仑干、百香果干、杨桃干、番石榴干、西瓜干、冬瓜干、柠檬片中的一种或多种为原料，添加或不添加坚果及籽类或粉（核桃仁、榛子仁、松子仁、杏仁、开心果仁、葵花籽、腰果、板栗、南瓜籽、西瓜籽中的一种或多种）、花生、茶叶或粉（红茶、绿茶、乌龙茶、黑茶、白茶中的一种或多种）、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、海藻糖、冰糖、红糖、黑糖、白砂糖、赤砂糖、蜂蜜中的一种或多种，经预处理、杀青或不杀青、干燥或不干燥、粉碎或不粉碎、混合或不混合、包装而成的代用茶；

或以柿子为原料，经清洗、切片后切丝或去皮后切丝、烘干、分拣、加入或不加入上述原料，压制成型或不压制成型、晾晒或不晾晒、包装加工而成的代用茶。

根据原辅料不同可分为：单一型代用茶、混合型代用茶。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.2 黑芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。

2.1.3 薏苡仁、糙米（玄米）、大麦、苦荞、燕麦、黑豆、刀豆、赤小豆、白扁豆应符合GB 2715的规定。

2.1.4 枸杞、黑枸杞应符合GB/T 18672的规定。

2.1.5罗汉果、红枣、甘草、生姜、干姜、山药、莲子、苦瓜、山楂、益智仁、桃仁、火麻仁、青果、白果、桑叶、淡竹叶、荷叶、鱼腥草、藿香、马齿苋、薄荷、蒲公英、槐米、百合、胖大海、决明子、肉桂、砂仁、桑椹（椹）、紫苏、紫苏籽、榧子、桔红、香薷、莱菔子、白芷、覆盆子、茯苓、玉竹、鲜芦根、酸枣仁、酸枣、橘皮、桔梗、黄精、葛根、薤白、栀子、麦芽、肉豆蔻、余甘子、沙棘、芡实、香薷、高良姜、菊苣、白扁豆花、郁李仁、金银花、代代花、槐花、黄芥子、佛手、鲜白茅根、小蓟、乌梅、丁香应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.6杭白菊应符合GB/T 18862的规定。

2.1.7贡菊应符合GB/T 20359的规定。

2.1.8枳椇子应符合GB 19300的规定。

2.1.9大麦苗、牛蒡根、玉米须、茉莉花应清洁、卫生、无污染、无虫害，符合GB 2762和GB 2763的规定。

2.1.10 蛹虫草、圆苞车前子壳应符合卫计委《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杜仲雄花、柳叶蜡梅应符合卫计委《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。

2.1.12青钱柳叶、丹凤牡丹花应符合卫生部《关于批准裸藻等8种新食品原料的公告》（2013年第10号）的规定。

2.1.13 湖北海棠叶（茶海棠叶）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。

2.1.14玛咖粉应符合卫生部《关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告》（2011年第13号）的规定。

2.1.15玫瑰花（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。

2.1.16钝顶螺旋藻、极大螺旋藻应符合GB/T 16919的规定。

2.1.17玫瑰茄、黄秋葵、五指毛桃、沙棘叶、凉粉草、平卧菊三七、酸角、刺梨、天贝、耳叶牛皮消、干制三七花应清洁、卫生、无污染、无虫害，符合GB 2762和GB 2763的规定。

2.1.18线叶金雀花应符合卫计委《关于批准线叶金雀花为新食品原料的公告》（2014年第12号）的规定。

2.1.19奇亚籽应符合卫计委《关于批准塔格糖等6种新食品原料的公告》（2014年第10号）和GB 19300的规定。

2.1.20 显齿蛇葡萄叶应符合卫计委《关于批准显齿蛇葡萄叶等3种新食品原料的公告》（2013年第16号）的规定。

2.1.21广东虫草子实体、阿萨伊果、茶树花应符合卫计委《关于批准茶树花等7种新资源食品的公告》（2013年第1号）的规定。

2.1.22 雪莲培养物、金花茶、针叶樱桃果应符合卫生部《关于批准金花茶、显脉旋覆花(小黑药)等5种物品为新资源食品的公告》（2010年第9号）的规定。

- 2.1.23 人参（人工种植）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 年第 17 号）的规定。
- 2.1.24 乌药叶、辣木叶、梨果仙人掌应符合卫生部《关于批准蛋白核小球藻等 4 种新资源食品的公告》（2012 年第 19 号）的规定。
- 2.1.25 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.26 芫荽应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.27 苦丁茶（木犀科粗壮女贞苦丁茶或冬青科苦丁茶）应符合 NY/T 864 的规定。
- 2.1.28 蓝莓干、苹果干、菠萝干、猕猴桃干、葡萄干、桂圆干、无花果干、哈密瓜干、柚子干、风梨干、杏干、梅子肉、雪梨干、李子干、香蕉干、桃子干、草莓干、芒果干、蔓越莓干、金橘干、圣女果干、乌梅干、红枣片、椰果干、木瓜干、红薯干、橘子干、橙子干、樱桃干、火龙果干、黑加仑干、百香果干、杨桃干、番石榴干、西瓜干、冬瓜干、柠檬片应符合 GB/T 23787 的规定。
- 2.1.29 坚果及籽类或粉（核桃仁、榛子仁、松子仁、杏仁、开心果仁、葵花籽、腰果、板栗、南瓜籽、西瓜籽）应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.30 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.31 红茶应符合 NY/T 780 的规定。
- 2.1.32 绿茶应符合 GB/T 14456.1 的规定。
- 2.1.33 乌龙茶应符合 GB/T 30357.1 的规定。
- 2.1.34 黑茶应符合 GB/T 32719.1 的规定。
- 2.1.35 白茶应符合 GB/T 22291 的规定。
- 2.1.36 冰糖、红糖、黑糖、白砂糖、赤砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.37 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.38 柿子应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 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    | 具有代用茶相应品种的性状         | 随机抽取样品适量，将本品倒入一洁净烧杯或白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后用温水漱口，冲泡后品其滋味。 |
| 色泽    | 具有代用茶相应品种的色泽         |                                                                    |
| 气味和滋味 | 具有代用茶相应品种正常气味和滋味、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          | 检测方法        |
|----------------------------------------------|-------------------------|--------------|-------------|
| 水分, %                                        | 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                  | ≤ 13.0       |             |
| 灰分, %                                        | ≤ 8.0                   | GB 5009.4    |             |
| 铅* (以 Pb 计),<br>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<br>的代用茶 | ≤ 0.18       |             |
|                                              | 以水果或蔬菜类为原料的代用茶          | ≤ 0.9        |             |
|                                              | 以苦丁茶为原料的代用茶             | ≤ 1.9        |             |
|                                              | 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、苹果干为原料的单一产品         | ≤ 50.0       | GB 5009.185 |
|                                              | 含山楂、苹果干的混合类代用茶          | ≤ 20.0       |             |
| *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。 |                         |              |             |

#### 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

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

## 编制说明

本标准适用于以黑芝麻、薏苡仁、糙米（玄米）、大麦、苦荞、燕麦、黑豆、枸杞、黑枸杞、罗汉果、红枣、甘草、生姜、干姜、山药、莲子、苦瓜、山楂、益智仁、桃仁、火麻仁、青果、白果、桑叶、淡竹叶、荷叶、鱼腥草、藿香、马齿苋、薄荷、蒲公英、槐米、百合、胖大海、决明子、肉桂、砂仁、桑椹（葇）、紫苏、紫苏籽、榧子、桔红、香橼、莱菔子、白芷、覆盆子、茯苓、玉竹、鲜芦根、酸枣仁、酸枣、橘皮、桔梗、黄精、葛根、薤白、栀子、麦芽、肉豆蔻、余甘子、沙棘、芡实、刀豆、赤小豆、香薷、高良姜、菊苣、白扁豆、白扁豆花、郁李仁、金银花、代代花、槐花、黄芥子、佛手、鲜白茅根、小蓟、乌梅、丁香、菊花（杭白菊、贡菊）、枳椇子、大麦苗、牛蒡根、玉米须、茉莉花、蛹虫草、杜仲雄花、青钱柳叶、湖北海棠叶（茶海棠叶）、玛咖粉、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、玫瑰茄、黄秋葵、线叶金雀花、奇亚籽、圆苞车前子壳、柳叶蜡梅、显齿蛇葡萄叶、丹凤牡丹花、广东虫草子实体、阿萨伊果、雪莲培养物、五指毛桃、沙棘叶、乌药叶、辣木叶、金花茶、茶树花、梨果仙人掌、凉粉草、平卧菊三七、针叶樱桃果、人参（人工种植5年以下）、酸角、刺梨、天贝、耳叶牛皮消、干制三七花、芫荽、苦丁茶（木犀科粗壮女贞苦丁茶或冬青科苦丁茶）、蓝莓干、苹果干、菠萝干、猕猴桃干、葡萄干、桂圆干、无花果干、哈密瓜干、柚子干、风梨干、杏干、梅子肉、雪梨干、李子干、香蕉干、桃子干、草莓干、芒果干、蔓越莓干、金橘干、圣女果干、乌梅干、红枣片、椰果干、木瓜干、红薯干、橘子干、橙子干、樱桃干、火龙果干、黑加仑干、百香果干、杨桃干、番石榴干、西瓜干、冬瓜干、柠檬片中的一种或多种为原料，添加或不添加坚果及籽类或粉（核桃仁、榛子仁、松子仁、杏仁、开心果仁、葵花籽、腰果、板栗、南瓜籽、西瓜籽中的一种或多种）、花生、茶叶或粉（红茶、绿茶、乌龙茶、黑茶、白茶中的一种或多种）、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、海藻糖、冰糖、红糖、黑糖、白砂糖、赤砂糖、蜂蜜中的一种或多种，经预处理、杀青或不杀青、干燥或不干燥、粉碎或不粉碎、混合或不混合、包装而成的代用茶；

或以柿子为原料，经清洗、切片后切丝或取皮后切丝、烘干、分拣、加入或不加入上述原料，压制成型或不压制成型、晾晒或不晾晒、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，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或食品安全国家标准GB 2762的规定。