



411689S-2022



方城县瑞康食品加工厂企业标准

Q/FRK 0001S-2022

混合代用茶

2022-06-28 发布

2022-06-28 实施

方城县瑞康食品加工厂 发布

前 言

本标准由方城县瑞康食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：石沛。

H N

Q B

混合代用茶

1 范围

本标准规定了混合代用茶的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以苦瓜、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）、刀豆、八角茴香、丁香、山楂、山药、小蓟、小茴香、代代花、火麻仁、木瓜、乌梅、马齿苋、白扁豆、白果、白芷、甘草、玉竹、百合、决明子、龙眼肉（桂圆）、白扁豆花、杏仁、佛手、余甘子、肉桂、肉豆蔻、花椒、芡实、沙棘、枣（黑枣、酸枣、大枣）、昆布、麦芽、赤小豆、郁李仁、罗汉果、姜（干姜、生姜）、鱼腥草、青果、金银花、砂仁、栀子、枸杞子、枳椇子、桑叶、桃仁、香薷、香橼、茯苓、胖大海、荷叶、益智仁、桔梗、桔红、桑椹、淡豆豉、淡竹叶、高良姜、莲子、莱菔子、紫苏、黄精、黄芥子、菊苣、槐米、黑胡椒、葛根、紫苏籽、鲜白茅根、榧子、蒲公英、槐花、薏苡仁、薄荷、橘皮、鲜芦根、藿香、覆盆子、薤白、冬青科苦丁茶、木犀科粗壮女贞苦丁茶、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、三七茎叶、茶树花、丹凤牡丹花、茉莉花、桂花、明日叶中的两种或两种以上为原料，添加（或不添加）黑茶、普洱茶、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）、蜂蜜、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混合代用茶。

根据原料不同分为：莲子栀子代用茶、决明子枸杞茯苓代用茶、山药茯苓代用茶、百合山药代用茶、人参黄精代用茶、蛹虫草赶黄草代用茶、蛹虫草平卧菊三七代用茶、人参蛹虫草杜仲雄花代用茶、山楂茯苓代用茶、葛根砂仁代用茶、杜仲雄花苦瓜代用茶、薏苡仁决明子代用茶、人参枸杞沙棘代用茶、人参平卧菊三七代用茶、栀子蒲公英代用茶、郁李仁火麻仁代用茶、桔红桔梗代用茶、人参菊花益智仁代用茶、明日叶青果桔梗代用茶、佛手橘皮代用茶、柠檬佛手代用茶、干姜大枣代用茶、乌梅山楂代用茶、枸杞龙眼肉代用茶、菊花枸杞子代用茶、金银花菊花代用茶、玫瑰花玫瑰茄代用茶、藿香荷叶代用茶、金银花薄荷代用茶。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 小蓟、代代花、火麻仁、木瓜、马齿苋、白扁豆花、白果、甘草、玉竹、白芷、百合、决明子、刀豆、丁香、山楂、乌梅、白扁豆、龙眼肉（桂圆）、杏仁、余甘子、肉豆蔻、鱼腥草、金银花、枸杞子、栀子、砂仁、青果、桑叶、香薷、香橼、桃仁、茯苓、胖大海、荷叶、益智仁、淡竹叶、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、薤白、葛根、枣（黑枣、酸枣、大枣）、昆布、小茴香、山药、八角茴香、沙棘、芡实、麦芽、佛手、肉桂、橘皮、薏苡仁、薄荷、鲜芦根、黑胡椒、黑芝麻、槐米、菊苣、桔梗、花椒、赤小豆、郁李仁、罗汉果、姜（干姜、生姜）、桔红、高良姜、蒲公英、槐花、藿香、淡豆豉、莲子、莱菔子、紫苏、黄精、黄芥子、紫苏籽、鲜白茅根、榧子、覆盆子应符合《中华人民共和国药典》2020版一部的规定。

- 2.1.2 苦瓜、柠檬、桑椹应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.3 赶黄草应符合国家卫健委 2020 年第 4 号公告的规定。
- 2.1.4 蛹虫草应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.5 平卧菊三七应符合国家卫健委 2012 年第 8 号公告的规定。
- 2.1.6 杜仲雄花应符合原卫生部 2014 年第 6 号公告的规定。
- 2.1.7 枇杷叶应符合原卫生计生委 2014 年第 20 号公告的规定。
- 2.1.8 重瓣红玫瑰应符合原卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。
- 2.1.9 玫瑰茄应符合原卫生部 2004 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.10 人参（人工种植，五年及五年以下）应符合卫生部 2012 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.11 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.12 冬青科苦丁茶、木犀科粗壮女贞苦丁茶应符合 NY/T 864 的规定。
- 2.1.13 三七茎叶应符合 DBS53/ 024 的规定。
- 2.1.14 茶树花应符合原卫生部公告 2013 年第 1 号的规定。
- 2.1.15 丹凤牡丹花应符合原卫生部 2013 年第 10 号公告的规定。
- 2.1.16 茉莉花、桂花应符合 NY/T 1506 的规定。
- 2.1.17 明日叶应符合原国家卫生健康委员会(2019 年第 2 号)公告的规定。
- 2.1.18 枳椇子应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.19 黑茶应符合 GB/T 32719.1 的规定。
- 2.1.20 普洱茶应符合 GB/T 22111 的规定。
- 2.1.21 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）应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.22 茶叶茶氨酸应符合原国家卫生和计划生育委员会(2014 年 第 15 号)公告的规定。
- 2.1.23 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.24 甜菊糖苷应符合 GB 8270 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	原料混合后固有的性状或粉末状或颗粒状	从样品中取出适量，倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，加入适量沸水冲泡5min后用温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的滋味和气味，无异变、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 规定。

表 2 理化指标

项 目	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
^a 展青霉素, μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
六六六, mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.19
甜菊糖苷 (以甜菊醇当量计), g/kg	≤ 10	SN/T 3854
注: *指标严于食品安全地方标准DBS41/010的规定。		
a仅适用于添加山楂、苹果粉的产品检验。		

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

食品添加剂的使用符合 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: 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）、刀豆、八角茴香、丁香、山楂、山药、小茴、小茴香、代代花、火麻仁、木瓜、乌梅、马齿苋、白扁豆、白果、白芷、甘草、玉竹、百合、决明子、龙眼肉（桂圆）、白扁豆花、杏仁、佛手、余甘子、肉桂、肉豆蔻、花椒、芡实、沙棘、枣（黑枣、酸枣、大枣）、昆布、麦芽、赤小豆、郁李仁、罗汉果、姜（干姜、生姜）、鱼腥草、青果、金银花、砂仁、栀子、枸杞子、枳椇子、桑叶、桃仁、香薷、香橼、茯苓、胖大海、荷叶、益智仁、桔梗、桔红、桑椹、淡豆豉、淡竹叶、高良姜、莲子、莱菔子、紫苏、黄精、黄芥子、菊苣、槐米、黑胡椒、葛根、紫苏籽、鲜白茅根、榧子、蒲公英、槐花、薏苡仁、薄荷、橘皮、鲜芦根、藿香、覆盆子、薤白、冬青科苦丁茶、木犀科粗壮女贞苦丁茶、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、三七茎叶、茶树花、丹凤牡丹花、茉莉花、桂花、明日叶中的两种或两种以上为原料，添加（或不添加）黑茶、普洱茶、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）、蜂蜜、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混合代用茶。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》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地方标准DBS41/010的规定。

方城县瑞康食品有限公司

