



411487S-2022



濮阳市恒远食品有限公司企业标准

Q/PHY 0010S-2022

# 代用茶

2022-06-08 发布

2022-06-08 实施

濮阳市恒远食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由濮阳市恒远食品有限公司提出。

本标准由濮阳市恒远食品有限公司起草。

本标准主要起草人：杜丽娜、杨蓓蓓、梁定建。

H N

Q B

# 代用茶

## 1 范围

本标准规定了代用茶的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以沙棘、胡萝卜、核桃仁为原料，加入赤藓糖醇、木糖醇、食品用香精（玫瑰香精、柠檬香精、花茶香精、咖啡香精、奶茶香精、水果香精中的一种或几种）中的一种或几种，经拣选、干燥、粉碎（或不粉碎）、配料、混料、包装加工而成的代用茶。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 沙棘应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。

2.1.2 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。

2.1.3 核桃仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.4 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

2.1.5 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.6 食品用香精应符合 GB 30616 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	≤ 0.8	GB 5009.12
六六六, mg/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.19

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

食品添加剂的使用符合 GB 2760 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。

## 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。

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以沙棘、胡萝卜、核桃仁为原料，加入赤藓糖醇、木糖醇、食品用香精（玫瑰香精、柠檬香精、花茶香精、咖啡香精、奶茶香精、水果香精中的一种或几种）中的一种或几种，经拣选、干燥、粉碎（或不粉碎）、配料、混料、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》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。

濮阳市恒远食品有限公司

H N

Q B