



413846S-2023



河南聚润食品有限公司企业标准

Q/HJS 0002S-2023

代用茶

2023-12-11 发布

2023-12-11 实施

河南聚润食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南聚润食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：赵豪。

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。

本标准适用于以丁香、刀豆、小蓟、山药、山楂、马齿苋、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（苦、甜）、沙棘、芡实、赤小豆、麦芽、枣（大枣、黑枣、酸枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、生姜、干姜、枳椇子、黑枸杞、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桔红（橘红）、桔梗、益智仁、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、贡菊、滁菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、槐米、槐花、荷叶、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、蒲公英、榧子、酸枣仁、白茅根、干芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、水果干（葡萄干、柠檬片、苹果干、蓝莓干、菠萝干、芒果干、金桔干、桔子干、雪梨干、香蕉干、凤梨干、哈密瓜干、桃干、蔓越莓干、西梅干、樱桃干、火龙果干、杏干、桑椹干、蜜桃干、猕猴桃干、荔枝干、柚子干、梨子干、刺梨干、李子干、圣女果干、杨桃干、杨梅干、提子干、桃子干、橙子干、莲雾干、人参果干、菠萝干、山竹果干、西瓜干、甜瓜干、柑橘干、番石榴干、葡萄柚干、番荔枝干、杨桃干、枇杷果干、柿子干、红枣干、青梅干、桔橙干、无花果干、乌梅、木瓜干、红醋栗干、黑加仑、黑果腺肋花楸果、冻干柠檬、冻干苹果、冻干木瓜、冻干草莓、冻干梨中的一种或几种）、蔬菜干（冬瓜、胡萝卜、紫薯干、四季豆、甘薯干、香芋干、南瓜干、莴笋干、红萝卜干、蚕豆、春笋干、刀豆、冬笋、番茄、番薯叶、佛手瓜、干笋、荷兰豆、黄瓜干、豇豆、蕨菜、菱角、芦笋、萝卜干、豌豆、西葫芦、香椿、番茄、榆钱、香芋、芸豆、紫甘蓝、苦瓜片、百合干、黄秋葵干中的一种或几种）、桂花、茉莉花、重瓣红玫瑰、玫瑰茄、丹凤牡丹花、青钱柳叶、杜仲雄花、枇杷叶、牛蒡根、玛咖粉、人参（人工种植5年及5年以下）、线叶金雀花、玉米须、柳叶蜡梅、冬青科苦丁茶、木犀科粗壮女贞苦丁茶、平卧菊三七、大麦苗、刺梨、酸角、菊粉、白子菜、金花茶、茶树花、阿萨伊果、湖北海棠叶（茶海棠叶）、木姜叶柯、奇亚籽、针叶樱桃果、梨果仙人掌、沙棘叶、五指毛桃、乌药叶、辣木叶、显齿蛇葡萄叶、圆苞车前子壳、熟制粮食豆类（红小豆、黑豆、黑米、红米、糙米、红豆、绿豆、花生、扁红豆、黄豆、糯米、玄米、稷米、粘米、青稞米、苦荞、荞麦、燕麦、大麦中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，经挑选、干燥或不干燥，加入或不加入天贝、广东虫草子实体、裸藻、雪莲培养物、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、白毛银露梅、海藻糖、低聚果糖、凉粉草、耳叶牛皮消、蛋白核小球藻、茶藨子叶状层菌发酵菌丝体、雨生红球藻、狭基线纹香茶菜、水果粉（柠檬粉、金桔粉、雪梨粉、凤梨粉、杨桃粉、蔓越莓粉、樱桃粉、桔子粉、

提子粉、苹果粉、圣女果粉、蓝莓粉、橙子粉、人参果粉、芒果粉、荔枝粉、木瓜粉、草莓粉、椰子粉、山竹果粉、西瓜粉、香蕉粉、火龙果粉、甜瓜粉、梨子粉、番荔枝粉、李子粉、桃粉、红枣粉、猕猴桃粉中的一种或几种)、坚果与籽类(核桃仁、腰果仁、霹雳果仁、扁桃仁、松子仁、南瓜子仁、夏威夷果仁、碧根果仁、葵花籽仁、南瓜子、开心果、榛子仁、巴旦木、鲍鱼果、黑芝麻中的一种或几种)、花粉(油菜花粉、玉米花粉、松花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉中的一种或几种)、食糖(冰糖、红糖、黑糖、赤砂糖、白砂糖中的一种或几种)、蜂蜜、L-阿拉伯糖、低聚甘露糖、阿拉伯半乳聚糖、塔格糖、壳寡糖、酵母 β -葡聚糖中的一种或几种,经混合或不混合、粉碎或不粉碎、拼配或不拼配、包装而成的代用茶。

根据产品不同可分为:花类代用茶、叶类代用茶、根茎类代用茶、果实类代用茶、混合代用茶、混合类袋泡代用茶。

2 要求

2.1 原料要求

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

2.1.2水果干、水果粉、蔬菜干应清洁、卫生,无污染、霉变、杂质,并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.3桂花、茉莉花、牛蒡根、玉米须、酸角、五指毛桃、白毛银露梅、耳叶牛皮消应清洁、卫生、无污染,并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.4重瓣红玫瑰、白子菜、凉粉草应符合原卫生部公告(2010年第3号)的规定。

2.1.5玫瑰茄、刺梨应符合原卫生部2004年第17号公告的规定。

2.1.6丹凤牡丹花、青钱柳叶、裸藻、狭基线纹香茶菜、低聚甘露糖应符合原国家卫生部2013年第10号公告的规定。

2.1.7杜仲雄花、柳叶蜡梅、壳寡糖应符合原国家卫计委2014年第6号公告的规定。

2.1.8枇杷叶、湖北海棠(茶海棠叶)、阿拉伯半乳聚糖应符合原国家卫计委2014年第20号公告的规定。

2.1.9玛咖粉应符合原卫生部2011年第13号公告的规定。

2.1.10人参(人工种植5年及5年以下)应符合原卫生部2012年第17号公告的规定。

2.1.11线叶金雀花应符合原国家卫计委2014年第12号的规定。

- 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平卧菊三七、大麦苗应符合原卫生部公告 2012 年第 8 号公告的规定。
- 2.1.14菊粉应符合原卫生部 2009 年第 5 号公告的规定。
- 2.1.15金花茶、针叶樱桃果、雪莲培养物、酵母 β -葡聚糖应符合原卫生部 2010 年第 9 号公告的规定。
- 2.1.16茶树花、阿萨伊果、广东虫草子实体、茶藨子叶状层菌发酵菌丝体应符合原卫生部 2013 年第 1 号的规定。
- 2.1.17木姜叶柯应符合原国家卫计委公告(2017 年第 7 号)的规定。
- 2.1.18奇亚籽、圆苞车前子壳、塔格糖应符合原国家卫计委 2014 年第 10 号公告的规定。
- 2.1.19乌药叶、辣木叶、梨果仙人掌、蛋白核小球藻应符合卫生部 2012 年第 19 号的规定。
- 2.1.20沙棘叶、天贝应符合原国家卫计委 2013 年第 3 号公告的规定。
- 2.1.21显齿蛇葡萄叶应符合卫生计生委 2013 年第 16 号公告的规定。
- 2.1.22熟制粮食豆类应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.23迷迭香、黑胡椒应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.24钝顶螺旋藻、极大螺旋藻应符合 GB/T 16919 的规定。
- 2.1.25海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.26低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.27雨生红球藻应符合卫生部《关于批准雨生红球藻等新资源食品的公告》(卫生部公告 2010 年第 17 号)的规定。
- 2.1.28坚果与籽类应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.29花粉应符合 GB 31636 的规定。
- 2.1.30食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.31蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.32L-阿拉伯糖应符合卫生部公告 2008 年第 12 号的规定。
- 2.1.33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
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,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	检验方法
水分, %	叶类代用茶	≤	8.5
	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, %		≤	12.0
铅* (以 Pb 计), mg/kg	1 菊花代用茶	≤	4.5
	2 以坚果籽类为原料的代用茶	≤	0.18
	3 以水果类为原料的代用茶	≤	0.45
	4 以蔬菜类为原料的代用茶	≤	0.7
	除 1、2、3、4、4 项之外的其他产品	≤	2.8
六六六, mg/kg		≤	0.2
滴滴涕, mg/kg		≤	0.2
展青毒素, μg/kg	以山楂、苹果及其制品为原料的单一产品	≤	50.0
	原料中有山楂、苹果及其制品的混合类产品	≤	20.0
*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。			

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

本标准适用于以丁香、刀豆、小蓟、山药、山楂、马齿苋、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（苦、甜）、沙棘、芡实、赤小豆、麦芽、枣（大枣、黑枣、酸枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、生姜、干姜、枳椇子、黑枸杞、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桔红（橘红）、桔梗、益智仁、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、贡菊、滁菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、槐米、槐花、荷叶、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、蒲公英、榧子、酸枣仁、白茅根、干芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、水果干（葡萄干、柠檬片、苹果干、蓝莓干、菠萝干、芒果干、金桔干、桔子干、雪梨干、香蕉干、凤梨干、哈密瓜干、桃干、蔓越莓干、西梅干、樱桃干、火龙果干、杏干、桑椹干、蜜桃干、猕猴桃干、荔枝干、柚子干、梨子干、刺梨干、李子干、圣女果干、杨桃干、杨梅干、提子干、桃子干、橙子干、莲雾干、人参果干、菠萝干、山竹果干、西瓜干、甜瓜干、柑橘干、番石榴干、葡萄柚干、番荔枝干、杨桃干、枇杷果干、柿子干、红枣干、青梅干、桔橙干、无花果干、乌梅、木瓜干、红醋栗干、黑加仑、黑果腺肋花楸果、冻干柠檬、冻干苹果、冻干木瓜、冻干草莓、冻干梨中的一种或几种）、蔬菜干（冬瓜、胡萝卜、紫薯干、四季豆、甘薯干、香芋干、南瓜干、莴笋干、红萝卜干、蚕豆、春笋干、刀豆、冬笋、番茄、番薯叶、佛手瓜、干笋、荷兰豆、黄瓜干、豇豆、蕨菜、菱角、芦笋、萝卜干、豌豆、西葫芦、香椿、番茄、榆钱、香芋、芸豆、紫甘蓝、苦瓜片、百合干、黄秋葵干中的一种或几种）、桂花、茉莉花、重瓣红玫瑰、玫瑰茄、丹凤牡丹花、青钱柳叶、杜仲雄花、枇杷叶、牛蒡根、玛咖粉、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）、线叶金雀花、玉米须、柳叶蜡梅、冬青科苦丁茶、木犀科粗壮女贞苦丁茶、平卧菊三七、大麦苗、刺梨、酸角、菊粉、白子菜、金花茶、茶树花、阿萨伊果、湖北海棠叶（茶海棠叶）、木姜叶柯、奇亚籽、针叶樱桃果、梨果仙人掌、沙棘叶、五指毛桃、乌药叶、辣木叶、显齿蛇葡萄叶、圆苞车前子壳、熟制粮食豆类（红小豆、黑豆、黑米、红米、糙米、红豆、绿豆、花生、扁红豆、黄豆、糯米、玄米、稷米、籼米、青稞米、苦荞、荞麦、燕麦、大麦中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，经挑选、干燥或不干燥，加入或不加入天贝、广东虫草子实体、裸藻、雪莲培养物、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、白毛银露梅、海藻糖、低聚果糖、凉粉草、耳叶牛皮消、蛋白核小球藻、茶藨子叶状层菌发酵菌丝体、雨生红球藻、狭基线纹香茶菜、水果粉（柠檬粉、金桔粉、雪梨粉、凤梨粉、杨桃粉、蔓越莓粉、樱桃粉、桔子粉、提子粉、苹果粉、圣女果粉、蓝莓粉、橙子粉、人参果粉、芒果粉、荔枝粉、木瓜粉、草莓粉、椰子粉、山竹果粉、西瓜粉、香蕉粉、火龙果粉、甜瓜粉、梨子粉、番荔枝粉、李子粉、桃粉、红枣粉、猕猴桃

粉中的一种或几种)、坚果与籽类(核桃仁、腰果仁、霹雳果仁、扁桃仁、松子仁、南瓜子仁、夏威夷果仁、碧根果仁、葵花籽仁、南瓜子、开心果、榛子仁、巴旦木、鲍鱼果、黑芝麻中的一种或几种)、花粉(油菜花粉、玉米花粉、松花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉中的一种或几种)、食糖(冰糖、红糖、黑糖、赤砂糖、白砂糖中的一种或几种)、蜂蜜、L-阿拉伯糖、低聚甘露糖、阿拉伯半乳聚糖、塔格糖、壳寡糖、酵母 β -葡聚糖中的一种或几种,经混合或不混合、粉碎或不粉碎、拼配或不拼配、包装而成的代用茶。

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 DBS41/010《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DBS41/010或食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南聚润食品有限公司