



410678S-2023



安阳市开天调味品有限公司企业标准

Q/AKT 0009S-2023

# 代用茶

2023-04-05 发布

2023-04-05 实施

安阳市开天调味品有限公司 发布

## 前 言

本标准由安阳市开天调味品有限公司提出。

本标准起草单位：安阳市开天调味品有限公司。

本标准主要起草人：康献知。

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。

本标准适用于以玉米须、金银花、枸杞、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、决明子、重瓣红玫瑰、桂花、茉莉花、杜仲雄花、蒲公英、山楂、薄荷叶、胖大海、莲子、陈皮、酸枣仁、茯苓、丹凤牡丹花、龙眼、红枣（切片）中的一种为原料，经挑选，干燥，包装而成的代用茶。

根据原料不同分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、蒲公英、茯苓、决明子、山楂、酸枣仁、陈皮、枸杞、龙眼、红枣、莲子、金银花、薄荷叶、胖大海应符合《中华人民共和国药典》2020年版第一部的规定。

2.1.2 玉米须应清洁卫生无污染，符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.3 丹凤牡丹花应符合卫生部公告 2013 年第 4 号《关于批准裸藻等 8 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》的规定。

2.1.4 茉莉花应符合 NY/T 1506 的规定。

2.1.5 杜仲雄花应符合卫生计生委《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。

2.1.6 重瓣红玫瑰应符合卫生部公告 2010 年第 3 号《关于批 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》的规定。

2.1.7 桂花应符合 GH/T 1117 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	具有产品应有的性状	从样品中取出1袋，将本品倒入白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察其色泽、性状及有无外来杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，将本品冲泡，品其滋味
色 泽	具有产品特有的色泽	
气味、滋味	具有产品原料应有的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

### 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
-----	-----	------

	叶类	花类	果实类	根茎类	
水分, %	≤ 8.5	12.0	15.0	13.0	GB 5009.3
灰分, %	≤	12.0			GB 5009.4
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5			GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	4.5(适用于菊花代用茶)			GB 5009.12
		0.18(适用于莲子代用茶)			
		0.45(适用于山楂、龙眼、红枣、枸杞代用茶)			
		2.5(其它)			
六六六, mg/kg	≤	0.2			GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.2			GB/T 5009.19
展青霉素 <sup>a</sup> , μg/kg	≤	20			GB 5009.185
注1: a仅适用于山楂代用茶;					
注2: *该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

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

本标准适用于以玉米须、金银花、枸杞、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、决明子、重瓣红玫瑰、桂花、茉莉花、杜仲雄花、蒲公英、山楂、薄荷叶、胖大海、莲子、陈皮、酸枣仁、茯苓、丹凤牡丹花、龙眼、红枣（切片）中的一种为原料，经挑选，干燥，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提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全地方标准 DBS41/ 010 的规定。

安阳市开天调味品有限公司

H N

Q B