



411945S-2023



内黄县枣相情红枣专业合作社企业标准

Q/NZH 0003S-2023

# 代用茶

2023-07-02 发布

2023-07-02 实施

内黄县枣相情红枣专业合作社 发布

## 前 言

本标准由内黄县枣相情红枣专业合作社提出并起草。

本标准主要起草人：樊红伟、王相军。

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。

本标准适用于以金银花、菊花（杭白菊、贡菊、毫菊、怀菊、滁菊）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂圆（桂圆肉）、茯苓、玫瑰茄、红枣、薄荷、山楂、玛咖粉、苦荞麦、薏苡仁、枸杞、葛根、决明子、荷叶、苦丁茶（冬青科苦丁茶和木犀科粗壮女贞苦丁茶）、莲子、百合、茉莉花、陈皮、胖大海、芡实、罗汉果、甘草片、栀子、蒲公英、柠檬片、苦瓜片、大麦茶、枣片、玉竹、山药片、白果、白芷、乌梅、麦芽、鱼腥草、桑葚、桔红、桔梗、槐米、槐花、桑叶、淡竹叶、丹凤牡丹花、马齿苋、木瓜、火麻仁、代代花、白扁豆、白扁豆花、肉豆蔻、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、昆布、郁李仁、青果、姜、枳椇子、砂仁、香橼、香薷、桃仁、益智仁、莱菔子、高良姜、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、酸枣仁、薤白、覆盆子、藿香、芫荽、赤小豆、冬瓜、鲜芦根、牛蒡根、桂花、玉米须、人参（人工种植5年以下）中的一种或几种为原料，添加或不添加黑芝麻、松花粉、白砂糖、冰糖、红糖、黑糖、蛹虫草中的一种或几种为辅料，经挑选、配料或不配料、烘干或不烘干、粉碎或不粉碎、混合或不混合、包装加工而成。

根据组合不同分为：单一型代用茶、混合类代用茶。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 菊花（杭白菊、贡菊、毫菊、怀菊、滁菊）、金银花、桂圆（桂圆肉）、茯苓、山楂、薏苡仁、枸杞、葛根、决明子、荷叶、莲子、百合、陈皮、胖大海、芡实、罗汉果、栀子、红枣、蒲公英、玉竹、白果、白芷、乌梅、麦芽、鱼腥草、桔红、桔梗、槐花、桑叶、淡竹叶、马齿苋、木瓜、火麻仁、白扁豆、肉豆蔻、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、昆布、郁李仁、青果、姜、砂仁、香橼、香薷、桃仁、莱菔子、高良姜、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏籽、黑芝麻、酸枣仁、薤白、覆盆子、藿香、赤小豆、薄荷应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.2 茉莉花、柠檬片、苦瓜片、枣片、大麦茶、甘草片应符合 GH/T 1091 的规定。

2.1.3 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。

2.1.4 玫瑰茄应符合卫生部 2004 年第 17 号公告的规定。

2.1.5 苦荞麦应符合 GB/T 10458 的规定。

2.1.6 苦丁茶（冬青科苦丁茶和木犀科粗壮女贞苦丁茶）应符合 NY/T 864 的规定。。

2.1.7 蛹虫草应符合卫生部 2014 年第 10 号公告的规定。

2.1.8 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。

2.1.9 桑葚应符合 GB/T 29572 的规定。

2.1.10 丹凤牡丹花应符合卫生部 2013 年第 10 号公告的规定。

2.1.11 代代花、白扁豆花、枳椇子、益智仁、紫苏、芫荽、桂花、牛蒡根、鲜芦根、槐米、山药片、玉米须应洁净、无异物、无异味、无霉变，应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.12 玛咖粉应符合卫生部 2011 年第 13 号公告的规定。

2.1.13 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

2.1.14 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。

2.1.15 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。

2.1.16 冬瓜应符合 NY/T 777 的规定。

2.1.17 人参（人工种植 5 年以下）应符合卫生部 2012 年第 17 号公告的规定。

2.1.18 松花粉应符合 GB 31636 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     | 从样品抽取 50g，将本品倒入一洁净烧杯中，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       |
|--------------------------|---------------------------|------|------|------|------|------|------------|
|                          |                           | 叶类   | 花类   | 果实类  | 根茎类  | 混合类  |            |
| 水分, g/100g               | ≤                         | 8.5  | 12.0 | 15.0 | 13.0 | 13.0 | GB 5009.3  |
| 灰分, g/100g               | ≤                         | 12.0 |      |      |      |      | GB 5009.4  |
| *铅(以Pb计),<br><br>mg/kg ≤ | 1、菊花代用茶                   | 4.0  |      |      |      |      | GB 5009.12 |
|                          | 2、以谷物类、豆类、坚果<br>籽类为原料的代用茶 | 0.18 |      |      |      |      |            |
|                          | 3、以蔬菜类为原料的代用              | 0.7  |      |      |      |      |            |

|                                |                        |     |                 |                     |             |
|--------------------------------|------------------------|-----|-----------------|---------------------|-------------|
|                                | 茶                      |     |                 |                     |             |
|                                | 4、以水果类为原料的代用茶          | 0.4 |                 |                     |             |
|                                | 5、苦丁茶                  | 1.8 |                 |                     |             |
|                                | 除 1、2、3、4、5 项代用茶外的其他产品 | 2.5 |                 |                     |             |
| 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，μg/kg                     |                        | ≤   | 50（以山楂为原料的单一产品） | 混合类：20（以山楂为原料的混合产品） | GB 5009.185 |
| 注：*铅指标严于食品安全地方标准DBS 41/010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。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

代用茶是以金银花、菊花（杭白菊、贡菊、亳菊、怀菊、滁菊）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂圆（桂圆肉）、茯苓、玫瑰茄、红枣、薄荷、山楂、玛咖粉、苦荞麦、薏苡仁、枸杞、葛根、决明子、荷叶、苦丁茶（冬青科苦丁茶和木犀科粗壮女贞苦丁茶）、莲子、百合、茉莉花、陈皮、胖大海、芡实、罗汉果、甘草片、栀子、蒲公英、柠檬片、苦瓜片、大麦茶、枣片、玉竹、山药片、白果、白芷、乌梅、麦芽、鱼腥草、桑葚、桔红、桔梗、槐米、槐花、桑叶、淡竹叶、丹凤牡丹花、马齿苋、木瓜、火麻仁、代代花、白扁豆、白扁豆花、肉豆蔻、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、昆布、郁李仁、青果、姜、枳椇子、砂仁、香橼、香薷、桃仁、益智仁、莱菔子、高良姜、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、酸枣仁、薤白、覆盆子、藿香、芫荽、赤小豆、冬瓜、鲜芦根、牛蒡根、桂花、玉米须、人参（人工种植5年以下）中的一种或几种为原料，添加或不添加黑芝麻、松花粉、白砂糖、冰糖、红糖、黑糖、蛹虫草中的一种或几种为辅料，经挑选、配料或不配料、烘干或不烘干、粉碎或不粉碎、混合或不混合、包装加工而成。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DBS 41/010的规定。

内黄县枣相情红枣专业合作社