



411442S-2024



南阳市庆寿堂生物科技有限公司企业标准

Q/NYQS 0001S-2024

砂仁橘皮代用茶

2024-06-08 发布

2024-06-08 实施

南阳市庆寿堂生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由南阳市庆寿堂生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李一廷。

H N

Q B

砂仁橘皮代用茶

1 范围

本标准规定了砂仁橘皮代用茶的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以砂仁、橘皮、山药、山楂、芡实、莱菔子、白扁豆、麦芽、薏苡仁为原料，经选料、清洗、熟制、粉碎、混合、包装而成的砂仁橘皮代用茶。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 砂仁、橘皮、山药、山楂、芡实、莱菔子、白扁豆、麦芽、薏苡仁应符合《中华人民共和国药典》的规定。

2.1.2 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	具有本品应有的形态和特征	取本品40g，将内容物倒入白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水冲泡，品尝其滋味
色泽	褐色	
气、滋味	具有本品特有的气味和滋味，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/(g/100g)	≤	12.0	GB 5009.3
灰分/(g/100g)	≤	12.0	GB 5009.4
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤	0.3	GB 5009.11
*铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	2.5	GB 5009.12
六六六总量/(mg/kg)	≤	0.2	GB/T 5009.19
滴滴涕总量/(mg/kg)	≤	0.2	GB/T 5009.19

注：*铅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 生产过程的卫生要求

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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、灰分、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

本标准适用于以砂仁、橘皮、山药、山楂、芡实、莱菔子、白扁豆、麦芽、薏苡仁为原料，经选料、清洗、熟制、粉碎、混合、包装而成的砂仁橘皮代用茶。根据《中华人民共和国食品安全法》、《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。

H N

南阳市庆寿堂生物科技有限公司

Q B