



413756S-2025

河南彰德红食品有限公司企业标准

Q/HZDH 0001S-2025

山楂麦芽代用茶

2025-12-26 发布

2025-12-26 实施

河南彰德红食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南彰德红食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南彰德红食品有限公司。

本标准主要起草人：范永献。

H N

Q B

山楂麦芽代用茶

1 范围

本标准规定了山楂麦芽代用茶的要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以山楂、大麦、麦芽为主要原料，经挑选、干燥、粉碎、调配、混合、包装而成的山楂麦芽代用茶。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 山楂、麦芽：应符合《中华人民共和国药典》一部的规定

2.1.2 大麦：应符合NY/T 891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
色泽	色泽均匀，具有本品应有的色泽	
组织形态	具有产品固有的组织形态	
滋味、气味	具有产品应有的滋味及气味，无异嗅，无异味	取一定量混合均匀的被测样品置于50g 无色透明烧杯中，在自然光下，观察色泽，组织形态、鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无异物
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，%	≤ 13.0	GB 5009.3
灰分，g/100g	≤ 12.0	GB 5009.4
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
展青霉素， μ g/kg	≤ 20	GB 5009.185
六六六，mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.19
滴滴滴，mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.19

注：* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 和食品安全地方标准 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 食品生产加工过程中的卫生要求

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；食药物质的使用应符合国家相关公告的规定。

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

QB

编制说明

山楂麦芽代用茶是以山楂、大麦、麦芽为主要原料，经挑选、干燥、粉碎、调配、混合、包装而成的山楂麦芽代用茶。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》制定本企业标准，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 和食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南彰德红食品有限公司