



410098S-2025

河南领润生物科技有限公司企业标准

Q/HNLR 0001S-2025

# 代用茶

2025-01-08 发布

2025-01-08 实施

河南领润生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南领润生物科技有限公司提出并负责起草。

本标准起草人：楚海珍。

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。

本标准适用于以荷叶、山楂、薏苡仁、桑叶、陈皮、柠檬片、贡菊、重瓣红玫瑰、罗汉果、苹果干、红枣干、奇亚籽、火麻仁为原料，添加绿茶粉、甜菊糖苷，经过粉碎或不粉碎，混合，过筛，包装而成的代用茶。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 荷叶、山楂、薏苡仁、桑叶、陈皮、贡菊、火麻仁、罗汉果应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.2 柠檬片、苹果干、红枣干应清洁、卫生，无污染、霉变、杂质，并符合GB 2762、GB 2763的规定。

2.1.3 重瓣红玫瑰应符合卫生部《关于批准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》（2010年第3号）的规定。

2.1.4 绿茶粉应符合 GB/T 14456.1 的规定。

2.1.5 奇亚籽应符合原国家卫计委 2014 年第 10 号公告和 GB 19300 的规定。

2.1.6 甜菊糖苷应符合GB 1886.355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	粉末状	取10g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽及性状，将样品置于透明玻璃烧杯内热水冲泡，立即嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味，静置2min后，看烧杯底部有无外来杂质
色泽	具有本品应有色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味、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	≤ 13.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 12.0	GB 5009.4
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 2.5	GB 5009.12
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	≤ 20	GB 5009.185
甜菊糖苷(以甜菊醇当量计), g/kg	≤ 10	SN/T 3854

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

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

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定；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；食药物质和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。

H N

Q B

## 编制说明

标准适用于以荷叶、山楂、薏苡仁、桑叶、陈皮、柠檬片、贡菊、重瓣红玫瑰、罗汉果、苹果干、红枣干、奇亚籽、火麻仁为原料，添加绿茶粉、甜菊糖苷，经过粉碎或不粉碎，混合，过筛，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》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中的铅指标严于食品安全地方标准 DBS 41/010 的规定。

H N  
河南领润生物科技有限公司  
Q B