



412322S-2025



河南中坤农业科技有限公司企  
业标准

Q/HZN 0003S-2025

# 大麦代用茶

2025-08-01 发布

2025-08-01 实施

河南中坤农业科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南中坤农业科技有限公司提出。

本标准起草单位：

1. 驻马店市农业科学院农产品加工研究所\河南省芽类加工工程技术研究中心\驻马店市  
五谷芽苗菜生产与加工重点实验室
2. 河南省甘薯杂粮产业技术体系大麦试验站（驻马店）
3. 正阳县农业技术推广站
4. 遂平县农村社会事业发展服务中心
5. 河南中坤农业科技有限公司
6. 正阳县彭桥乡农业农村服务中心
7. 正阳县熊寨镇农业农村服务中心
8. 遂平县先进制造业开发区管理委员会

本标准起草人：许海涛<sup>1</sup>，郜战宁<sup>1,2</sup>，谢小俊<sup>3</sup>，吴忠梅<sup>3</sup>，徐静<sup>4</sup>，冯利<sup>5</sup>，袁晓<sup>3</sup>，彭里<sup>6</sup>，周留洋<sup>7</sup>，李璐琼<sup>8</sup>，郭海斌<sup>1</sup>，王树杰<sup>1,2</sup>，李艳<sup>1</sup>，冯辉<sup>1</sup>，薛正刚<sup>1</sup>，杨永乾<sup>1</sup>，王月<sup>1</sup>，王素奇<sup>1</sup>。

# 大麦代用茶

## 1 范围

本标准规定了大麦代用茶的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大麦籽（带壳）为原料，经过挑拣、清洗、晾晒或烘干、低温烘焙、炒制、包装加工制成的非即食大麦代用茶。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 大麦籽（带壳）应新鲜、无虫蛀、无霉点、无腐烂、无污染，并符合 GB/T 11760 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
外观	籽粒饱满，无虫蛀、无霉点、无腐烂、无污染	取适量试样，置于洁净的白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察性状、色泽，闻其气味，并检查有无杂质，加入适量沸水冲泡5min后，用温开水漱口，品其滋味
形态	颗粒状	
色泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品应有的气味和滋味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

### 2.3 理化指标

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, %	≤ 12.0	GB 5009.4
铅*(以Pb计), mg/kg	≤ 0.19	GB 5009.12
镉(以Cd计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总汞(以Hg计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
铬(以Cr计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

#### 2.4 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

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、净含量及允许短缺量、水分、灰分。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以大麦籽（带壳）为原料，经过挑拣、清洗、晾晒或烘干、低温烘焙、炒制、包装加工制成的非即食大麦茶。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》制订本企业标准，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国家标准 GB 2762 的规定。

H N

河南中坤农业科技有限公司

Q B