



411783S-2026



焦作市怀府玖制中药科技有限公司企业标准

Q/JHZ 0001S-2026

代用茶

2026-06-25 发布

2026-06-25 实施

焦作市怀府玖制中药科技有限公司 发布

前 言

本标准提出单位：焦作市怀府玖制中药科技有限公司。

本标准起草单位：焦作市检测学会、焦作市怀府玖制中药科技有限公司。

本标准主要起草人：李春光、宋晓龙、郭小电、张 帆。

H N

Q B

代用茶

1 范围

本标准规定了代用茶的产品分类、技术要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以地黄或怀地黄或黄精为原料，经预处理后，再经过一次以上或九次浸润[黄酒（或米酒）、添加（或不添加）水，或黄酒（或米酒）与橘皮、黑豆、砂仁、干姜中的一种或几种辅料的水煮液，用浸泡或喷洒等方式，使地黄浸湿润透的过程]、多次或九次蒸制（或炖制）、切制（或不切制）、多次或九次烘干干燥或晾晒干燥、杀菌（或不杀菌）、包装加工而成的，采用类似茶叶冲泡（浸泡、煮）的方式，供人们饮用的根茎类代用茶。

产品按原料不同，分为熟地黄代用茶、熟黄精代用茶。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 黄精应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762、GB2763 中蔬菜制品项下的规定。

2.1.3 黑豆、橘皮、砂仁、干姜应符合《中华人民共和国药典》的规定。

2.1.4 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。

2.1.5 米酒应符合 GB 2758 的规定。

2.1.6 地黄应符合《中华人民共和国药典》2020 年版和国家卫健委(2024 年第 4 号)公告的规定。

2.1.7 怀地黄应符合 GB/T20350 标准的规定。

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	具有该产品应有的色泽	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味，加入适量沸水冲泡 5min 后，用温开水漱口，品其滋味
气味、滋味	具有该产品应有的气味和滋味，无异味	
状态	具有该产品应有的形态和特征，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（以干基计），g/100g	≤	10.0	GB 5009.4
总砷（以干基计）（以As计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.11
铅*（以干基计）（以Pb计），mg/kg	≤	0.7	GB 5009.12
汞（以干基计）（以Hg计），mg/kg	≤	0.2	GB 5009.17
镉（以干基计）（以Cd计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.15
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
*铅的指标严于食品安全地方标准 DBS 41/010 和卫健委 2024 年第 4 号公告的规定。			

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 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 其它要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以地黄或怀地黄或黄精为原料，经预处理后，再经过一次以上或九次浸润[黄酒（或米酒）、添加（或不添加）水，或黄酒（或米酒）与橘皮、黑豆、砂仁、干姜中的一种或几种辅料的水煮液，用浸泡或喷洒等方式，使地黄浸湿润透的过程]、多次或九次蒸制（或炖制）、切制（或不切制）、多次或九次烘干干燥或晾晒干燥、杀菌（或不杀菌）、包装加工而成的，采用类似茶叶冲泡（浸泡、煮）的方式，供人们饮用的根茎类代用茶。本标准根据《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 DBS 41/010《食品安全地方标准代用茶》制订，作为企业组织生产、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 和卫健委 2024 年第 4 号公告的规定。

焦作市怀府玖制中药科技有限公司