



412522S-2017



郑州的邦中医药健康管理有限公司企业标准

Q/ZDJ 0005S-2017

代用茶

2017-10-19 发布

2017-10-19 实施

郑州的邦中医药健康管理有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的要求编写。
本标准由郑州的邦中医药健康管理有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：徐家龙、付炳臣。

H N

Q B

代用茶

1 范围

本标准规定了代用茶的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以人参（人工种植、五年以下）、桑叶、山楂、枸杞、冬瓜、荷叶、紫苏、决明子、红枣、干姜、槐米、菊花、苦荞、普洱茶、葡萄糖、乳糖、冰糖、红糖中的一种或几种为原料，经挑拣、干燥、粉碎或不粉碎、调配或不调配、包装工艺制成的代用茶。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 干姜、冬瓜、荷叶、紫苏、山楂、决明子、槐米、桑叶、菊花应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.2 苦荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 人参（5 年以下，人工种植）应符合卫生部公告《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》（卫生部 2012 年第 17 号）的规定。

2.1.4 枸杞(枸杞子)应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.5 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.6 红糖应符合 DBS53/ 008 和 GB13104 的规定。

2.1.7 普洱茶应符合 GB/T 22111 的规定。

2.1.8 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.9 乳糖应符合 GB 25595 的要求。

2.1.10 冰糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.11 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 感官要求

表 1 感官要求

项目	要求	检测方法
性状	碎末	从样品中取出 1 袋，将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，将本品冲泡，品
色泽	具有代用茶品种应有的色泽	
气、滋味	具有代用茶品种应有的气味正常滋味，无异味。	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

		其滋味。
--	--	------

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	要 求	检测方法
水分，g/100g \leq	12.0	GB 5009.3
总灰分，g/100g \leq	8.0	GB 5009.4
*铅（以 Pb 计），mg/kg \leq	2.0	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg \leq	0.3	GB 5009.11
六六六，mg/kg \leq	0.1	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg \leq	0.1	GB/T 5009.19
敌敌畏，mg/kg \leq	0.2	GB/T 5009.20
乐果，mg/kg \leq	1.0	GB/T 5009.20
#展青霉素 μ g/kg \leq	20	GB 5009.185
*铅严于 DBS41/010 的规定。		
#展青霉素适用于原辅材料中含山楂的品种。（山楂、荷叶代用茶、槐米代用茶、桑叶、菊花代用茶。）		

2.4 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

2.5 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他卫生要求

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。农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量、水分；型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以人参（人工种植、五年以下）、桑叶、山楂、枸杞、冬瓜、荷叶、紫苏、决明子、红枣、干姜、槐米、菊花、苦荞、普洱茶、葡萄糖、乳糖、冰糖、红糖中的一种或几种为原料，经挑拣、干燥、粉碎或不粉碎、调配或不调配、包装工艺制成的代用茶。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 GB/T 24690《袋泡茶》、GH/T 1091《代用茶》、DBS41/010《食品安全地方标准 代用茶》、《含茶制品和代用茶生产许可证审查细则》（2006 版），特制定本企业标准，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准规定了代用茶的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅应严于 DBS41/010 的规定。

郑州的邦中医药健康管理有限公司

2017 年 9 月 19 日