



412838S-2017



河南君利源医药科技有限公司企业标准

Q/HJY 0039S-2017

代用茶

2017-11-30 发布

2017-11-30 实施

河南君利源医药科技有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南君利源医药科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张扩建。

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、标签、标志、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以冬瓜、荷叶、决明子、山楂、陈皮、重瓣红玫瑰、栀子、胖大海、甘草、罗汉果、茯苓、薏苡仁、芡实、红豆、枸杞、枳椇子、葛根、桔红、菊花、白扁豆、高良姜、代代花、玉竹、百合、薄荷、白芷、蒲公英中几种为原料，经过挑拣、干燥、粉碎（或不粉碎）、混合，包装加工制成的代用茶。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 荷叶、决明子、山楂、陈皮、栀子、胖大海、甘草、罗汉果、茯苓、薏苡仁、芡实、红豆、枸杞、桔红、枳椇子、葛根、菊花、白扁豆、高良姜、代代花、玉竹、百合、薄荷、白芷、蒲公英应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

2.1.2 重瓣红玫瑰应符合关于批准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。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 冬瓜应符合 NY/T 777 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	固体、具有原料应有的性状或粉末状	随机取 50g 被测样品，将本品倒入白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味以温开水漱口，将本品冲泡，品其滋味
色泽	具有相应产品特有的色泽	
气、滋味	具有原料应有的气、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	GB 5009.3
灰分, g/100	≤ 12.0	GB 5009.4

*铅(以Pb计), mg/kg	≤	2.0	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
总汞(以Hg计), mg/kg	≤	0.2	GB 5009.17
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
六六六, mg/kg	≤	0.2	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.2	GB/T 5009.19
三氯杀螨醇, mg/kg	≤	0.2	GB/T 5009.176
氰戊菊酯, mg/kg	≤	0.5	GB/T 5009.136
*展青霉素, μg/kg	≤	20	GB 5009.185
注: *铅指标严于食品安全地方标准 DBS 41/ 010。展青霉素仅限于含山楂类的代用茶。			

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 其他要求

食品中真菌毒素限量符合 GB 2761 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药残留量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

代用茶是以冬瓜、荷叶、决明子、山楂、陈皮、重瓣红玫瑰、栀子、胖大海、甘草、罗汉果、茯苓、薏苡仁、芡实、红豆、枸杞、枳椇子、葛根、桔红、菊花、白扁豆、高良姜、代代花、玉竹、百合、薄荷、白芷、蒲公英中几种为原料，经过挑拣、干燥、粉碎（或不粉碎）、混合，包装加工制成的代用茶。该标准根据《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，卫生要求参照 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。

河南君利源医药科技有限公司

2017年11月03日

QB