



410393S-2018



开封天时利益康苑食品有限公司企业标准

Q/KTY 0001S-2018

---

# 代用茶

2018-01-30 发布

2018-01-30 实施

---

开封天时利益康苑食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的要求编写。

附录 A 为本标准规范性文件

本标准起草单位：开封天时利益康苑食品有限公司

本标准主要起草人：李高生。

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。

本标准适用于以槐米、杭白菊、枸杞、栀子、红枣、白芷、白果、百合、芡实、桃仁、茯苓、山楂、决明子、赤小豆、荷叶、姜、莱菔子、白茅根、薏苡仁、玫瑰花（重瓣红玫瑰 *Rose rugosa cv. Plena*）中的几种为原料，经粉碎、烘干、配料、包装、封袋、装箱而成的代用茶。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 槐米、杭白菊、枸杞、栀子、红枣、白芷、白果、百合、芡实、桃仁、茯苓、山楂、决明子、赤小豆、荷叶、姜、莱菔子、白茅根、薏苡仁应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

2.1.2 玫瑰花应符合卫生部公告2010年第3号（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）的规定。

### 2.2 感官要求

感官应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	粉末状或颗粒状	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和性状、杂质，闻其气味，加入适量沸水冲泡5min后，用温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有原料应有的色泽	
气、滋味	具有原料应有的气味和滋味，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
总灰分, g/100g	≤ 12.0	GB 5009.4
总黄酮（以芦丁计）, mg/100g	≥ 1100（仅适用于槐米菊花代用茶）	附录A
铅*（以Pb计）, mg/kg	≤ 3.6（仅适用于槐米菊花代用茶）	GB 5009.12
	≤ 2.8	
展青霉素, μg/kg	≤ 20.0（仅适用于添加山楂的产品）	GB 5009.185
六六六, mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.19

滴滴涕, mg/kg	≤	0.2	GB/T 5009.19
注: *铅指标严于食品安全地方标准 DBS41/ 010 的规定。			

#### 2.4 净含量及允许短缺量

包装净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

#### 2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

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

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

## 附录 A

### 总黄酮（以芦丁计）的检测方法

#### 1 试剂和材料

1.1 聚酰胺粉；

1.2 芦丁标准溶液：称取 5.0mg 芦丁，加甲醇溶解并定容至 100mL，即得 50ug/mL。

1.3 乙醇、甲醇：分析纯；

#### 2 仪器和设备

蒸发皿、超声仪、可见光分光光度计、分析天平、层析柱。

#### 3 分析步骤

##### 3.1 试样处理及提取

称取一定量的试样，加乙醇定容至 25mL，摇匀后，超声提取 20min，放置，吸取上清液 1.0mL，于蒸发皿中，加 1g 聚酰胺粉吸附，于水浴上挥去乙醇，然后转入层析柱。先用 20mL 苯洗，苯液弃去，然后用甲醇洗脱黄酮，并定容至 25ml。

##### 3.2 芦丁标准曲线

吸取芦丁标准溶液 0、1.0、2.0、3.0、4.0、5.0mL 于 10mL 比色管中，加甲醇至刻度，摇匀，于波长 360nm 处测定吸光度。绘制标准曲线或线性回归方程

##### 3.3 测定

吸取试液（3.1），于波长 360nm 处测定吸光度值。同时以甲醇溶液，作为本底空白调零。根据标准曲线，计算样品中总黄酮含量。

#### 4 结果计算

试样中总黄酮的含量，按照下列公式进行计算：

$$X = \frac{A \times V_2 \times 100}{V_1 \times M \times 1000}$$

式中：

X 一 试样中总黄酮的含量，mg/100g；

A 一 由标准曲线算得被测液中黄酮量， $\mu\text{g}$ ；

M 一 试样质量，g；

$V_1$  一 测定用试样体积，mL；

$V_2$  一 试样定容总体积，mL。’

计算结果保留二位有效数字。

## 编制说明

本标准适用于以槐米、杭白菊、枸杞、栀子、红枣、白芷、白果、百合、芡实、桃仁、茯苓、山楂、决明子、赤小豆、荷叶、姜、莱菔子、白茅根、薏苡仁、玫瑰花（重瓣红玫瑰 *Rose rugosa cv. Plena*）中的几种为原料，经粉碎、烘干、配料、包装、封袋、装箱而成的代用茶。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 GB/T 24690《袋泡茶》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

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

本标准铅指标严于食品安全地方标准 DBS41/ 010 的规定。

本标准中的槐米菊花代用茶产品，其杭白菊占产品总重量的 70%以上，其余的 4 种原料：槐米、枸杞子、栀子、红枣，占总重量的 30%以下；在 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中，杭白菊的铅指标为 $\leq 5.0\text{mg/kg}$ ；槐米属于蔬菜制品，其铅指标为 $\leq 1.0\text{mg/kg}$ ；枸杞子、栀子、红枣属于水果制品，其铅指标为 $\leq 1.0\text{mg/kg}$ 。介于这种情况，故制定槐米菊花代用茶产品的铅的指标为 $\leq 3.6\text{mg/kg}$ 。

开封天时利益康苑食品有限公司