



410039S-2018



河南圣禧源生物科技有限公司企业标准

Q/HSS 0002S-2018

黑豆荞麦牡丹籽油代用茶

2018-01-03 发布

2018-01-03 实施

河南圣禧源生物科技有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由河南圣禧源生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：蒋华。

H N

Q B

黑豆荞麦牡丹籽油代用茶

1 范围

本标准规定了黑豆荞麦牡丹籽油代用茶的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以黑豆、荞麦为原料，经烘烤、粉碎、混合，加入牡丹籽油，经混合、烘烤、包装加工而成的黑豆荞麦牡丹籽油代用茶。

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 黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 牡丹籽油应符合卫计委关于批准元宝枫籽油和牡丹籽油作为新资源食品的公告（2011 年第 9 号）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 | 粉状 | 取样品 1 份，置于白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，样品用开水冲泡后，用温开水漱口，品尝其滋味 |
| 色 泽 | 褐色 | |
| 气、滋味 | 具有产品应有的气、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 | 检测方法 |
|--------------------|--------|-------------|
| 水分, g/100g | ≤ 13.0 | GB 5009.3 |
| 灰分, % | ≤ 12.0 | GB 5009.4 |
| 铅 (以 Pb 计), mg/kg | ≤ 0.5 | GB 5009.12 |
| 总砷 (以 As 计), mg/kg | ≤ 0.5 | GB 50009.11 |

| | | | |
|------------------------------|---|-----|--------------|
| 镉（以 Cd 计），mg/kg | ≤ | 0.2 | GB 5009.15 |
| 铬*（以 Cr 计），mg/kg | ≤ | 0.8 | GB 5009.123 |
| 六六六, mg/kg | ≤ | 0.2 | GB/T 5009.19 |
| 滴滴涕, mg/kg | ≤ | 0.2 | GB/T 5009.19 |
| 黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg | ≤ | 5.0 | GB 5009.22 |
| *铬指标严于食品安全国家标准GB 2762 | | | |

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 食品生产加工过程中的卫生要求

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，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 的有关规定。

3 检验

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

编制说明

黑豆荞麦牡丹籽油代用茶是以黑豆、荞麦为原料，经烘烤、粉碎、混合，加入牡丹籽油，经混合、烘烤、包装加工而成的。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》制定本企业标准，作为组织生产质量控制和监督检查依据。

本标准中铬指标严于食品安全国家标准GB 2762。

河南圣禧源生物科技有限公司

