



410547S-2018



郑州子森生物科技有限公司企业标准

Q/ZZSK 0005S-2018

---

# 风味代用茶

2018-02-22 发布

2018-02-22 实施

---

郑州子森生物科技有限公司 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。

本标准由郑州子森生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：安学营。

H N

Q B

# 风味代用茶

## 1 范围

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

本标准适用于以重瓣红玫瑰、普洱茶（≤10.0%）、菊花、枸杞、红茶（≤10.0%）、人参（人工种植五年以下）、乌龙茶（≤10.0%）、荷叶、绿茶（≤10.0%）、桂花、茉莉花、龙井茶（≤10.0%）、荞麦、橘皮（陈皮）中的几种为原料，经过挑拣、干燥、混合、包装加工制成的风味茶。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

2.1.1 菊花、枸杞、荷叶、橘皮（陈皮）应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 普洱茶应符合 NY/T 779 和 GB 2762 的规定。

2.1.4 重瓣红玫瑰应符合卫生部关于批准 DHA 藻油等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告[2010]3 号的规定。

2.1.5 桂花应符合 DB35/T 1127 的规定。

2.1.6 人参（人工种植五年以下）应符合卫生部关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告[2012]17 号的规定。

2.1.7 荞麦应符合 GB/T 10458 的规定。

2.1.8 红茶应符合 NY/T 780 和 GB 2762 的规定。

2.1.9 绿茶应符合 NY/T 288 和 GB 2762 的规定。

2.1.10 龙井茶应符合 GB/T 18650 和 GB 2762 的规定。

2.1.11 乌龙茶应符合 DB52/T 1102 和 GB 2762 的规定。

2.1.12 茉莉花应符合清洁、无污染、无变质腐烂和 GB 2762、GB 2763 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	随机取适量被测样品，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，
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	然后以温开水漱口，将本品冲泡，品其滋味
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/100g	≤ 12.0	GB 5009.4
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 2.5	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , 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

注: \*铅指标严于食品安全地方标准 DBS 41/010。

### 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。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以重瓣红玫瑰、普洱茶（≤10.0%）、菊花、枸杞、红茶（≤10.0%）、人参（人工种植五年以下）、乌龙茶（≤10.0%）、荷叶、绿茶（≤10.0%）、桂花、茉莉花、龙井茶（≤10.0%）、荞麦、橘皮（陈皮）中的几种为原料，经过挑拣、干燥、混合、包装加工制成的风味茶。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。

郑州子森生物科技有限公司

H N

Q B