



410546S-2018



郑州子森生物科技有限公司企业标准

Q/ZZSK 0004S-2018

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

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。

本标准适用于以龙眼肉（桂圆）、红枣、枸杞、金银花、菊花、重瓣红玫瑰、玫瑰茄（洛神花）、胖大海、甘草、赤小豆（红豆）、薏苡仁（薏米）、茯苓、干姜、黑糖、冰糖中的几种为原料，经过挑拣、干燥、混合、包装加工制成的代用茶。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 龙眼肉（桂圆）、枸杞、金银花、菊花、胖大海、甘草、赤小豆（红豆）、薏苡仁、茯苓应符合《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 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。

2.1.4 玫瑰茄（洛神花）应符合关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告(卫生部公告 2004 年第 17 号)的规定。

2.1.5 红枣应符合 GB/T 26150 的规定。

2.1.6 冰糖应符合 QB/T 1173 和 GB 13104 的规定。

2.1.7 干姜应符合 GB/T 30383 的规定。

2.1.8 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 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	具有该品应有的性状	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，然后以温开水漱口，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	具有该品应有的气滋味，味甜，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/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
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 生物指标

螨, 不得检出, 检验方法应符合 GB 13104 附录 A 的规定, 仅限于玫瑰姜丝代用茶。

2.5 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。

2.6 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。

2.7 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

本标准适用于以龙眼肉（桂圆）、红枣、枸杞、金银花、菊花、重瓣红玫瑰、玫瑰茄（洛神花）、胖大海、甘草、赤小豆（红豆）、薏苡仁（薏米）、茯苓、干姜、黑糖、冰糖中的几种为原料，经过挑拣、干燥、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。

郑州子森生物科技有限公司

H N

Q B