



410970S-2018



乐氏同仁三门峡制药有限公司企业标准

Q/YSTR 0001S-2018

代用茶

2018-04-17 发布

2018-04-17 实施

乐氏同仁三门峡制药有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由乐氏同仁三门峡制药有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王非。

H N

Q B

代用茶

1 范围

本标准规定了代用茶的分类、要求、试检方法、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以茯苓、薄荷、百合、酸枣仁、龙眼肉、红枣、决明子、莲子（去芯）、枸杞、栀子、绿茶、乌梅、鱼腥草、山楂、淡竹叶、金银花、人参（人工种植5年以下）、蒲公英、黄精、鲜白茅根、玉竹、菊花中的几种为原料，添加或不添加绿茶，经净选、清洗、切制、干燥、粉碎或不粉碎、混合、装袋密封、包装而成的代用茶。

2 要求

2.1 原辅料要求：

2.1.1 茯苓、薄荷、百合、酸枣仁、龙眼肉、决明子、莲子（去芯）、栀子、乌梅、鱼腥草、山楂、淡竹叶、金银花、人参（人工种植5年以下）、蒲公英、黄精、鲜白茅根、玉竹、菊花应符合《中华人民共和国药典》2015版一部的规定。

2.1.2 绿茶应符合 GB/T 14456 和 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.3 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.4 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.2 感官要求

感官指标应符合表1的要求。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	洁净、干燥、无霉变、无劣变、无虫蛀，具有各品种的自然品质特征	从供试样品中随机抽取5g，置于白色瓷盘内，在自然光下用目测法检查样品的色泽、性状、杂质，用鼻嗅法检查气味，按食用方法冲泡后品尝其滋味。
色泽	具有各品种固有的色泽	
滋味、气味	具有各品种固有的气味、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
灰分, g/100g	≤ 12.0	GB 5009.4

*铅（以Pb计），mg/kg	≤	2.5	GB 5009.12
六六六,mg/kg	≤	0.2	GB/T 5009.19
滴滴涕,mg/kg	≤	0.2	
敌敌畏,mg/kg	≤	0.2	GB/T 5009.20
乐果,mg/kg	≤	1.0	
展青霉素,μg/kg （含有山楂的产品）	≤	20.0	GB 5009.185
*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

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

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；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

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

编制说明

代用茶是以茯苓、薄荷、百合、酸枣仁、龙眼肉、红枣、决明子、莲子（去芯）、枸杞、栀子、绿茶、乌梅、鱼腥草、山楂、淡竹叶、金银花、人参（人工种植 5 年以下）、蒲公英、黄精、鲜白茅根、玉竹、野菊花为原料，添加或不添加绿茶，经净选、清洗、切制、干燥、粉碎或不粉碎、混合、装袋密封、包装而成的代用茶。

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 14881《食品生产通用卫生规范》、GB/T 24690《袋泡茶》等标准制订本企业标为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了代用茶的分类、要求、试检方法、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全地方标准 DBS 41/010 的规定。