



411748S-2018



河南沙大宝食品有限公司企业标准

Q/HSS 0002S-2018

代用茶

2018-06-13 发布

2018-06-13 实施

河南沙大宝食品有限公司 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》的规定编写。

本标准由河南沙大宝食品有限公司提出和起草。

本标准主要起草人：王继勋 狄海强 王跃东。

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、检验规则及标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以红枣、枸杞、桂圆、生姜、黄精、菊花、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、槐花、苹果丁、普洱、甘草、人参(5年及5年以下人工种植)、柠檬、橘皮(陈皮)、荷叶、山楂、莲子、百合、茵陈中的几种为原料,经清洗、挑剔、切片或不切片、干燥、微波灭菌、添加(或不添加)单晶冰糖(或红糖)、混合、检验、包装而制成的代用茶。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 红糖应符合 QB/T4561 和 GB 13104 的规定。

2.1.2 槐花应干净卫生,无虫蚀,无霉变且符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.3 单晶体冰糖应符合 QB/T 1173 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 柠檬、苹果丁应符合 GB/T 23787 的规定。

2.1.5 玫瑰花(重瓣红玫瑰)应符合关于卫生部公告(2010年 第3号)的规定。

2.1.6 红枣、枸杞、桂圆、生姜、黄精、菊花、橘皮(陈皮)、甘草、荷叶、山楂、莲子、百合、茵陈应符合《中华人民共和国药典》2015年一部的规定。

2.1.7 普洱应符合 GB/T 22111 的规定。

2.1.8 人参(5年及5年以下人工种植)应符合关于卫生部公告(2012年 第17号)的规定。

2.1.9 生产用水应符合 GB 5749 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
色泽	具有该品种应有的色泽	取适量试样置于白色瓷盘中,在自然光下观察色泽、性状和杂质,闻其气味,加入适量沸水冲泡5min后,用温开水漱口,品其滋味
性状	不规则状、无虫蛀、无霉变	
气味	具有所加原料应有的气味、无异味	
滋味	具有所加原料应有的滋味、无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化要求

理化要求应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
水分,%	≤ 12.0	GB 5009.3
总灰分,%	≤ 12.0	GB 5009.4
* 铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 2.5	GB 5009.12
六六六总量/(mg/kg)	≤ 0.2	GB/T 5009.19
滴滴涕总量/(mg/kg)	≤ 0.2	GB/T 5009.19
展青霉素 ^a /(μg/kg)	≤ 20.0	GB 5009.185
* 铅指标严于食品安全地方标准 DBS41/010 的规定。 ^a 仅适用于含苹果丁、山楂的制品。		

2.4 净含量及允许短缺量,

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

2.5 食品生产加工过程的卫生要求

应符合GB14881的规定。

2.6 其他要求

真菌毒素限量应符合 GB2761 的规定；污染物限量应符合 GB2762 的规定；农药残留限量应符合 GB2763 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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

代用茶是以红枣、枸杞、桂圆、生姜、黄精、菊花、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、槐花、苹果丁、普洱、甘草、人参(5年及5年以下人工种植)、柠檬、橘皮(陈皮)、荷叶、山楂、莲子、百合、茵陈中的几种为原料,经清洗、挑剔、切片或不切片、干燥、微波灭菌、添加(或不添加)单晶冰糖(或红糖)、混合、检验、包装而制成的代用茶。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GH/T 1091《代用茶》而编制,为组织生产,质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全地方标准DBS41/010的规定。

河南沙大宝食品有限公司

H N

Q B