

天津市食品安全企业标准

Q/06A2734S-2017

代用茶

2017 年 4 月 28 日发布

2017 年 5 月 28 日实施

天津源物食品有限公司发布

前 言

本标准是根据 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

本标准由天津源物食品有限公司起草、提出并负责解释。

本标准主要起草人：李庆喜

本标准于 2017 年 4 月 28 日首次发布。

代用茶

1 范围

本标准规定了代用茶的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以重瓣红玫瑰、食用花卉、红枣、枸杞、桑葚、莲子、菊花、荷叶、桂圆、杏仁、燕麦片、木瓜、山楂、山药、茯苓、百合、阿胶、芡实、葛根、罗汉果、薏苡仁、决明子、胖大海、金银花、甘草、陈皮、玉竹、佛手、鱼腥草、梔子、酸枣仁、麦芽中的两种或两种以上为原料，添加或不添加冰糖，添加或不添加食品用香精，经原料挑选、烘干、粉碎（或不粉碎）、配料、混合(或不混合)、装袋、包装等工艺加工而成的代用茶。包括叶类代用茶、花类代用茶、果实类代用茶、根茎类代用茶、混合类代用茶。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.5	食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检
GB 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.19	食品中有机氯农药多组分残留量的测定
GB 5009.185	食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 5835	干制红枣
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱标准
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 8306	茶 总灰分测定
GB/T 10004	包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 18672	枸杞
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 29572	桑葚（桑果）
GB/T 30616	食品安全国家标准 食品用香精
NY/T 1504	莲子
NY/T 1506	绿色食品 食用花卉
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令第 123 号《食品标识管理规定》

《中华人民共和国药典》2015 年版

国家卫生部公告 2010 年第 3 号

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 食品用香精

应符合GB/T 30616的规定。

3.1.2 干制红枣

应符合GB/T 5835的规定。

3.1.3 枸杞

应符合GB/T 18672的规定。

3.1.4 桑葚（桑果）

应符合GB/T 29572的规定。

3.1.5 莲子

应符合NY/T 1504的规定。

3.1.6 食品用香精

应符合GB 30616的规定。

3.1.7 重瓣红玫瑰

应符合NY/T 1506的规定，重瓣红玫瑰还应符合国家卫生部公告2010年第3号的规定。

3.1.8 菊花、荷叶、桂圆、杏仁、燕麦片、木瓜、山楂、山药、茯苓、百合、阿胶、芡实、葛根、罗汉果、薏苡仁、决明子、胖大海、金银花、甘草、陈皮、玉竹、佛手、鱼腥草、栀子、酸枣仁、麦芽应符合《中华人民共和国药典》2015 年版的规定。

3.1.9 以上原辅料还应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3.2 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
色 泽	应具有该产品特有的色泽，无裂变，无霉变。
组织形态	碎屑状或原料本身固有的形状：茶袋装产品冲泡后茶袋不溃破、不漏茶。
汤 色	具有各产品固有的汤色。
滋味、气味	具有各产品特有的滋、气味，无异味。
杂 质	无肉眼可见外来杂质。

3.3 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
水分（质量分数），g/100g ≤	12.0
总灰分（质量分数），g/100g ≤	12.0
铅(以 Pb 计)，(mg/kg) ≤	4.0 严于2762
镉(以 Cd 计)，(mg/kg) ≤	0.5
总砷（以 As 计），(mg/kg) ≤	0.5
展青霉素 ^a ，(μg/kg) ≤	50
净含量	应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定
a 限原料中含有山楂片的产品。	

3.4 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定，还应符合表 3 的规定。

表3 农药残留限量

项 目	指 标
六六六，(mg/kg) ≤	0.2
滴滴涕，(mg/kg) ≤	0.2

3.5 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂的质量应符合相关标准和有关规定。

3.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6 真实性要求

不得添加非食用物质。

3.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 试验方法

4.1 感官检验

取样品，放于白色瓷盘中，在自然光线下观察其色泽、组织形态、杂质，冲泡后用口尝其滋味，用鼻嗅其气味。

4.2 理化检验

4.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

4.2.2 总灰分

按 GB/T 8306 规定的方法测定。

4.2.3 铅

按 GB 5009.12 规定方法测定。

4.2.4 总砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

4.2.5 展青霉素

按 GB 5009.185 规定的方法测定。

4.2.6 净含量

按 JJF 1070 规定的方法测定。

4.3 农药残留检验

4.3.1 六六六、滴滴涕

按 GB/T 5009.19 规定的方法测定。

5 检验规则

5.1 组批与抽样

同一批投料、同一班次、同一生产线生产的同一规格且包装完好的产品为一批。每批产品随机抽取，抽样量应为检验所需量的 3 倍，作为检验及留样。

5.2 出厂检验

每批产品须经本公司质检部门按标准规定进行检验，检验合格并出具合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官、净含量、水分。

5.3 型式检验

型式检验项目为本标准的全部项目。正常生产时，每半年进行一次，发生下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a)新产品投产前；
- b)原料来源、设备发生改变时；
- c)出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d)停产半年以上，再恢复生产时；
- e)国家食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

5.4 判定规则

检验结果全部符合本标准要求时，则判定该批产品为合格。微生物指标出现不合格项目时，即判该批产品不合格，且不允许复检。其他项目中如有不合格项，可从原批产品中加倍抽样，对不合格项目进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输及贮存

6.1 标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 及《食品标识管理规定》的要求，包装图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

内包装材料应采用无毒、无害、无异味，符合国家食品卫生要求的材质。外包装采用的材料应符合国家相关标准规定要求。

6.3 运输

运输工具应清洁卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。搬运应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。运输过程中不得暴晒、雨淋。

6.4 贮存

成品需储存于清洁、阴凉、干燥、的库房中、并且不得与有毒、有害、有异味物品混处存放。

6.5 保质期

在符合本标准规定条件下，未开状态下，产品自生产之日起保质期 2 年。

编制说明

本标准适用于以重瓣红玫瑰、食用花卉、红枣、枸杞、桑葚、莲子、菊花、荷叶、桂圆、杏仁、燕麦片、木瓜、山楂、山药、茯苓、百合、阿胶、芡实、葛根、罗汉果、薏苡仁、决明子、胖大海、金银花、甘草、陈皮、玉竹、佛手、鱼腥草、栀子、酸枣仁、麦芽中的两种或两种以上为原料，添加或不添加冰糖，添加或不添加食品用香精，经原料挑选、烘干、粉碎（或不粉碎）、配料、混合（或不混合）、装袋、包装等工艺加工而成的代用茶。包括叶类代用茶、花类代用茶、果实类代用茶、根茎类代用茶、混合类代用茶。

本标准是根据 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

代用茶目前无现行有效的产品食品安全标准，本标准主要参照 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》等食品安全基础标准以及相关行业标准制定，其中铅指标严于《食品安全国家标准 食品中污染物限量》。

本标准主要技术要求制定依据如下：

1. 感官要求指标根据产品特性制定。
2. 铅指标根据 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，并严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》。
3. 水分、总灰分、镉、总砷、六六六、滴滴涕指标参照 GH/T1091-2014《代用茶》制定。
4. 其他农药残留量应符合 GB 2763-2014《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》规定。
5. 展青霉素指标依据 GB 2761-2011《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》制定。
6. 净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

本标准是我公司组织生产经营、产品质量控制的依据。

本备案单位保证所备案的企业标准符合以下基本要求：（确认后在各项前的□内打“√”）

- ☒ 1. 以本企业标准为依据生产的食品符合食品安全法及相关法规规定的要求。
- ☒ 2. 所提交的备案标准内容符合食品安全法及相关法规规定的要求。
- ☒ 3. 食品原料符合相关质量安全要求，未使用非食品原料，未添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。
- ☒ 4. 未使用未经卫生部批准的新的食品原料和食品添加剂。食品添加剂的使用量、使用范围符合相应国家标准的规定。
- ☒ 5. 生产工艺安全可靠，不会对食品产品造成危害人体健康的污染。
- ☒ 6. 用于食品的包装材料和容器、工具和设备、洗涤剂 and 消毒剂符合相应国家标准的规定。
- ☐ 7. 如为专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品，其营养成分符合相应食品安全国家标准的规定。
- ☒ 8. 本企业标准经备案后可以公开。

其他需要说明的问题

按 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》规定茶叶的限量值为 5.0 mg/kg 而食品安全企业标准中铅限量为 4.0 mg/kg，严于 GB 2762 的规定。