

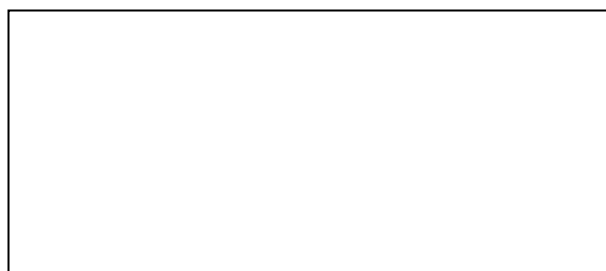
---

# 天津市食品安全企业标准

Q/17A1991S-2014

---

## 系列复合代用茶



2014 年 6 月 4 日发布

2014 年 6 月 4 日实施

---

天津瑞斯康生物科技有限责任公司发布

## 前 言

本标准是根据 GB/T1.1-2009《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。

本标准由天津瑞斯康生物科技有限责任公司提出、起草并负责解释。

本标准主要起草人：李静

本标准 2014 年 6 月首次批准发布。

本标准 2017 年月日第一次修订，主要修订内容如下：

- 1、规范性引用文件查新；
- 2、修改了部分原料要求；
- 3、修改了铅、农药残留限量指标；删去微生物指标。

# 系列复合代用茶

## 1 范围

本标准规定了系列复合代用茶的术语和定义、分类、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以菊花、重瓣红玫瑰、金银花、槐花、桑叶、荷叶、薄荷、葛根、甘草、玉竹、决明子、罗汉果、莲子、枸杞、山药、百合、玛咖粉、茯苓中的数种为原料，添加或不添加绿茶，经粉碎、配料、混合、造粒或不造粒、装袋、包装等工艺加工而成的混合类系列复合代用茶。

## 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 4806.1	食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
GB 4806.8	食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.4	食品安全国家标准 食品中灰分的测定
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 5009.15	食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB/T5009.19	食品中有机氯农药多组分残留量的测定
GB 5009.34	食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB/T 14456.1	绿茶 第一部分：基本要求
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/T 19618	甘草
GB/T 24690	袋泡茶
NY/T 694	罗汉果
NY/T 1504	莲子
NY/T 1506	绿色食品 食用花卉
GH/T 1123	玛咖质量等级
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》
卫生部关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告（卫生部公告2011年第13号）	
	《中华人民共和国药典》2015年版

### 3 术语和定义

本标准采用如下术语和定义。

3.1 混合类代用茶：是指以国家有关法律法规规定的可食用植物的叶类、花类、果（实）类、根茎类原料，按一定比例混合加工制作的、采用类似茶叶冲泡（浸泡、煮）方式供人们饮用的产品。

### 4 分类

根据配方不同分为不同品种。

### 5 要求

#### 5.1 原料要求

5.1.1 金银花、桑叶、荷叶、薄荷、葛根、玉竹、决明子、茯苓、山药、百合应符合《中华人民共和国药典》2015年版的要求。

5.1.2 莲子：应符合 NY/T 1504 的要求。

5.1.3 甘草：应符合 GB/T 19618 的规定。

5.1.4 罗汉果：应符合 NY/T 694 的要求。

5.1.5 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。

5.1.6 菊花、重瓣红玫瑰、槐花：应符合 NY/T 1506 的要求。

5.1.7 玛咖粉：应符合卫生部公告 2011 年第 13 号、GH/T 1123 的要求。

5.1.8 绿茶：应符合 GB/T 14456.1 的规定。

5.1.9 所有食品原料还应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

#### 5.2 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	内容物具有本品特有的色泽。
组织形态	滤纸茶袋装，内容物为为碎屑状或颗粒状、允许有少量粉末。
滋、气味	冲泡后有本品特有的滋、气味，无异味
杂质	无肉眼可见外来杂质

#### 5.3 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	≤ 4.9
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.5
二氧化硫（以 SO <sub>2</sub> 计），g/Kg	≤ 0.1
六六六，mg/kg	≤ 0.2
滴滴涕，mg/kg	≤ 0.2
净含量	应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定

#### 5.4 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB2763 的规定。

## 5.5 污染物限量

污染物限量应符合 GB2762 的规定。

## 5.6 食品添加剂

5.6.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

5.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

## 5.7 真实性要求

产品中禁止添加非食用物质。

## 5.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB14881 的规定。

# 6 试验方法

## 6.1 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。

## 6.2 理化指标检验

6.2.1 水分：按 GB 5009.3 测定。

6.2.2 总灰分：按 GB 5009.4 测定。

6.2.3 铅：按 GB 5009.12 测定。

6.2.4 总砷：按 GB 5009.11 测定。

6.2.5 镉：按 GB 5009.15 测定。

6.2.6 二氧化硫：按 GB 5009.34 测定。

6.2.7 六六六、滴滴涕：按 GB/T 5009.19 规定的方法测定。

6.2.8 净含量：按 JJF 1070 检测。

# 7 检测规则

## 7.1 组批和抽样

由同一批投料、同一班次、同一品种、同一条生产线生产的包装完好的产品为一批，每批随机抽取样品不少于 600g。样品分成 2 份，1 份检验用，1 份备用。

## 7.2 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

### 7.2.1 出厂检验

产品由生产厂的质量检验部门检验合格并签发合格证后方准出厂，出厂检验项目包括感官要求、水分、总灰分、净含量。

### 7.2.2 型式检验

型式检验项目包括本标准的全部要求，正常生产时每半年进行一次。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 新产品投产前；
- b) 当原料来源、生产设备有变化时；
- c) 产品停产半年以上，再恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家食品安全监督部门提出要求时。

## 7.3 判定规则

检验结果中所有项目均符合本标准的规定，判该批产品为合格。对检验结果中其他指标有不合格项目，

可以从该批产品中加倍抽取样品复验，以复验结果为准。

## 8 标志、包装、运输、贮存

### 8.1 标志

标签按 GB 7718 以及《食品标识管理规定》的有关规定执行，添加玛咖粉的产品还应标注符合**卫生部公告 2011 年第 13 号**规定的每日食用限量（玛咖粉食用量 $\leq 25$  克/天）及不适宜人群（婴幼儿、哺乳期妇女、孕妇不宜食用）。包装标志按 GB/T191 的有关规定执行。

### 8.2 包装

茶袋采用热封型茶叶滤纸茶袋或非热封型茶叶滤纸茶袋，应符合 GB 4806.1、GB 4806.8、GB/T24690 的规定，辅助材料应符合 GB/T24690 的规定；内包装采用食品包装用复合袋，应符合 GB 4806.1、GB 9683 的规定，外包装采用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

### 8.3 运输

运输车辆必须清洁、干燥、有防晒晒、防雨淋设施，并且不得与有毒、有害、有异味物品混运。

### 8.4 贮存

成品需贮存在避免日光直射的库房中，并且不得与有毒、有害、有异味物品混处，并保持干燥，通风良好。

### 8.5 产品保质期

在符合本标准规定的贮运条件下，未开封状态下，产品自生产之日起保质期 24 个月。

---

## 编制说明

本标准适用于以菊花、重瓣红玫瑰、金银花、槐花、桑叶、荷叶、薄荷、葛根、甘草、玉竹、决明子、罗汉果、莲子、枸杞、山药、百合、玛咖粉、茯苓中的数种为原料，添加或不添加绿茶，经粉碎、配料、混合、造粒或不造粒、装袋、包装等工艺加工而成的混合类系列复合代用茶。

本标准是根据 GB/T1.1-2009《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 2762-2012《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 GB 2762-2012《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 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GH/T1091-2014《代用茶》制定，并严于食品安全国家标准；
- 3、水分、总灰分、总砷、镉、二氧化硫残留量、六六六、滴滴涕指标根据 GH/T1091-2014《代用茶》制定；
- 4、其他农药残留量应符合 GB 2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》规定；
- 5、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。

### 企业标准制定的理由：



1. 本标准严于食品安全国家标准；

标准号及其名称：GB 2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》



2. 本标准严于本地区食品地方标准。

标准号及其名称：\_\_\_\_\_

### 严于食品安全国家标准或地方标准的指标具体对比情况：

指标	数值	
	本企业标准	食品安全国家标准或地方标准
铅(以 Pb 计), mg/kg ≤	<b>4.9</b>	<b>5.0</b>

其他严于食品安全国家标准或地方标准的情况：

无



