



410589S-2024



河南楂之恋食品有限公司企业标准

Q/HZS 0004S-2024

冻干代用茶

2024-02-22 发布

2024-02-22 实施

河南楂之恋食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南植之恋食品有限公司提出。

本标准由河南省山楂综合利用工程研究中心、新乡市食品药品评价中心共同起草。

本标准起草人：宋小锋、李娜、朱志方、王新生。

H N

Q B

冻干代用茶

1 范围

本标准规定了冻干代用茶的分类、要求、检验方法、检验规则。

本标准适用于以山楂、酸枣仁、金银花、姜、枣（大枣、酸枣、黑枣、红枣中的一种）、山药、木瓜、龙眼肉（桂圆）、百合、赤小豆、佛手、青果、杏仁（甜、苦）、昆布、桃仁、莲子、桑椹、榧子、黑芝麻、葛苳、薏苡仁、枸杞子、栀子、甘草、代代花、罗汉果、肉桂、决明子、陈皮、砂仁、乌梅、肉豆蔻、白芷、菊花（怀菊花、杭白菊、亳菊、贡菊中的一种）、藿香、沙棘、郁李仁、白果、薤白、薄荷、丁香、高良姜、火麻仁、桔红、茯苓、香薷、紫苏、麦芽、黄芥子、白茅根、荷叶、桑叶、马齿苋、鲜芦根、蒲公英、淡竹叶、胖大海、余甘子、葛根、鱼腥草、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、玫瑰茄、桂花、杜仲雄花、铁皮石斛、党参、西洋参、黄芪、山茱萸、天麻、乌药叶、辣木叶、人参（人工种植五年以内）、玉竹、黄精、枇杷、牛蒡根、肉苁蓉（荒漠）中的一种或几种，经原料预处理、调配混合或不混合、预冷冻、冷冻干燥、包装加工而成的冻干代用茶。

根据原料不同可将产品分为不同种类：冻干单一型代用茶、冻干混合型代用茶。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 山楂、酸枣仁、金银花、姜、枣（大枣、酸枣、黑枣、红枣中的一种）、山药、木瓜、龙眼肉（桂圆）、百合、芡实、赤小豆、佛手、青果、杏仁（甜、苦）、昆布、桃仁、莲子、桑椹、榧子、黑芝麻、葛苳、薏苡仁、枸杞子、栀子、甘草、代代花、罗汉果、肉桂、决明子、陈皮、砂仁、乌梅、肉豆蔻、白芷、菊花（怀菊花、杭白菊、亳菊、贡菊中的一种）、藿香、沙棘、郁李仁、白果、薤白、薄荷、丁香、高良姜、火麻仁、桔红、茯苓、香薷、紫苏、麦芽、黄芥子、白茅根、荷叶、桑叶、马齿苋、鲜芦根、蒲公英、淡竹叶、胖大海、余甘子、葛根、鱼腥草、肉苁蓉、铁皮石斛、党参、西洋参、黄芪、山茱萸、天麻、辣木叶、玉竹、黄精、枇杷、牛蒡根、桂花应清洁、无污染，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。

2.1.2 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合原卫生部 2010 年 3 号公告的规定。

2.1.3 杜仲雄花应符合原卫生部 2014 年 6 号公告的规定。。

2.1.4 玫瑰茄应符合原卫生部 2004 年 17 号公告的规定。

2.1.5 人参应符合原卫生部 2012 年 17 号公告的规定。

2.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.7 乌药叶、辣木叶应符合原卫生部 2012 年 19 号公告的规定。

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	具有本品应有色泽	从样品中取出一包，倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，按照食用方法品其滋味。
性 状	固态原料固有性状或片状或粉状	
气、滋味	具有本品特有气味和滋味，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, %	叶类代用茶	≤ 8.5	GB 5009.3
	花类代用茶	≤ 12.0	
	根茎类代用茶	≤ 13.0	
	果实类代用茶	≤ 15.0	
	混合类代用茶	≤ 13.0	
灰分, %	≤ 12.0	GB 5009.4	
铅* (以 Pb 计), mg/kg	1 菊花代用茶	≤ 4.0	GB 5009.12
	2 以谷物类、豆类、坚果籽类为主要原料的代用茶	≤ 0.18	
	3 以水果为主要原料的代用茶	≤ 0.4	
	4 以蔬菜为主要原料的代用茶	≤ 0.7	
	5 以党参、肉苁蓉(荒漠)、铁皮石斛、西洋参、黄芪、山茱萸、天麻为主要原料的代用茶	≤ 0.9	
	除以上代用茶外的其他产品	≤ 2.5	
总砷 (以 As 计), mg/kg	以党参、肉苁蓉(荒漠)、铁皮石斛、黄芪、山茱萸、天麻为主要原料的代用茶	≤ 0.5	GB 5009.11
	以西洋参为主要原料的代用茶	≤ 1.0	
镉 (以 Cd 计), mg/kg	以党参、肉苁蓉(荒漠)、铁皮石斛、黄芪为主要原料的代用茶	≤ 0.5	GB 5009.15
	以山茱萸为主要原料的代用茶	≤ 0.1	
	以西洋参、天麻为主要原料的代用茶	≤ 1.0	
汞 (以 Hg 计), mg/kg	以党参、肉苁蓉(荒漠)、黄芪、山茱萸为主要原料的代用茶	≤ 0.1	GB 5009.17
	以铁皮石斛、天麻为主要原料的代用茶	≤ 0.05	
	以西洋参为主要原料的代用茶	≤ 0.3	
二氧化硫 (以 SO ₂ 计), mg/kg	以党参、天麻为主要原料的代用茶	≤ 400	GB 5009.34
六六六, mg/kg	≤	0.2	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.2	GB/T 5009.19

展青毒素, $\mu\text{g}/\text{kg}$	以山楂为原料的单一产品	\leq	50.0	GB 5009.185
	原料中有山楂的混合类代用茶	\leq	20.0	
注: *铅指标严于食品安全地方标准DBS 41/010和食品安全国家标准GB 2762的规定。				

2.4 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; 食药物质和新食品原料的使用应符合国家相关规定。

3 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、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

本标准适用于以山楂、酸枣仁、金银花、姜、枣（大枣、酸枣、黑枣、红枣中的一种）、山药、木瓜、龙眼肉（桂圆）、百合、赤小豆、佛手、青果、杏仁（甜、苦）、昆布、桃仁、莲子、桑椹、榧子、黑芝麻、葛苳、薏苡仁、枸杞子、栀子、甘草、代代花、罗汉果、肉桂、决明子、陈皮、砂仁、乌梅、肉豆蔻、白芷、菊花（怀菊花、杭白菊、亳菊、贡菊中的一种）、藿香、沙棘、郁李仁、白果、薤白、薄荷、丁香、高良姜、火麻仁、桔红、茯苓、香薷、紫苏、麦芽、黄芥子、白茅根、荷叶、桑叶、马齿苋、鲜芦根、蒲公英、淡竹叶、胖大海、余甘子、葛根、鱼腥草、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、玫瑰茄、桂花、杜仲雄花、铁皮石斛、党参、西洋参、黄芪、山茱萸、天麻、乌药叶、辣木叶、人参（人工种植五年以内）、玉竹、黄精、枇杷、牛蒡根、肉苁蓉（荒漠）中的一种或几种，经原料预处理、调配混合或不混合、预冷冻、冷冻干燥、包装加工而成的冻干代用茶。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，制订了本企业标准，作为组织生产，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 DBS 41/010 和食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南植之恋食品有限公司

QB