

Q/APGY

安国市蒲公英药业有限公司企业标准

Q/APGY 0001S-2019

调味茶制品

备案号：131570S-2019
备案日期：2019年07月10日
有效日期：2024年07月09日



2019-05-28 发布

2019-05-28 发布

安国市蒲公英药业有限公司发布

前 言

本标准的编写格式符合GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定。
本标准贯彻了强制国家标准GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》，参考了DBS13/002-2015《食品安全地方标准 代用茶》，本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准由安国市蒲公英药业有限公司提出。

本标准起草单位：安国市蒲公英药业有限公司。

本标准主要起草人：牛志辉。

本标准于2019年5月28日由安国市蒲公英药业有限公司牛志辉批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准2019年5月28日首次发布。



调味茶制品

1 范围

本标准规定了调味茶制品的产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标识、包装、运输、贮运和保质期。

本标准适用于调味茶制品的生产、检验和销售。

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 1352 大豆
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- 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 4789.2 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 大肠菌群测定
- 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 金黄色葡萄球菌检验
- 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 5009.4 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 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.19 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 食品中亚硫酸盐的测定
- GB 5009.36 食品安全国家标准 食品中氧化物的测定
- GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
- GB/T 5835 干制红枣
- GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- GB/T 7652 八角
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 14456.1 绿茶 第1部分：基本要求
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 14884 食品安全国家标准 蜜饯
 GB 16325 干果食品卫生标准
 GB/T 10461 小豆
 GB/T 18672 枸杞
 GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
 GB/T 21726 黄茶
 GB/T 22291 白茶
 GB/T 22300 丁香
 GB/T 22324.1-2017 藏红花 第1部分：规格
 GB/T 24690-2018 袋泡茶
 GB/T 30357.1 乌龙茶 第1部分：基本要求
 GB/T 32727 肉豆蔻
 DB43/T 655 安化黑茶加工通用技术要求
 DBS53/ 027 食品安全地方标准 紫皮石斛
 NY/T 494 魔芋粉
 NY/T 694 罗汉果
 NY/T 705 无核葡萄干
 NY/T 780 红茶
 NY/T 864 苦丁茶
 NY/T 1504 莲子
 QB/T 1173 单晶体冰糖
 QB/T 1174 多晶体冰糖
 QB/T 2343.1 赤砂糖
 QB/T 4067 食品工业用速溶茶
 QB/T 4561 红糖
 QB/T 4567 黑糖



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（2005） 《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 《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

《中华人民共和国 药典》

国家卫生计生委关于牛蒡作为普通食品管理有关问题的批复（国卫食品函（2013）83号）

关于同意将冬青科苦丁茶作为普通食品管理的批复（卫计生函（2013）86号）

卫生部关于同意木犀科粗壮女贞苦丁茶为普通食品的批复（卫监督函（2011）428号）

关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告（2004年 第17号）

关于批准DHA藻油、棉籽低聚糖等7种物品为新资源食品及其他相关规定的公告（2010年 第3号）

卫生部关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（2012年第17号）

国家卫生计生委关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告（2011年 第13号）

国家卫生计生委关于批准显齿蛇葡萄叶等3种新食品原料的公告（2013年 第16号）

关于批准裸藻等8种新食品原料的公告（2013年 第10号）

卫生部关于玉米须有关问题的批复（卫监督函 [2012] 306号）

关于批准线叶金雀花为新食品原料的公告（2014年第12号）

卫生部关于批准蛋白核小球藻等4种新资源食品的公告（2012年第19号）

3 产品分类

产品按原料不同，分为调味代用茶和调味茶。

3.1 调味代用茶

3.1.1 花类调味代用茶

以代代花、槐花、金银花、菊花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、茉莉花、桂花、玫瑰茄、白扁豆花、玉米须、线叶金雀花、丹凤牡丹花中的一种或几种为主要原料，添加茶叶、速溶茶、茯苓、榛蘑、姬松茸、猴头菇、银耳、香菇、黑木耳、蛹虫草、橘皮、魔芋粉、蜜饯、冰糖、赤砂糖、黑糖、红糖中的一种或几种，经挑选、干燥杀菌（糖除外）、粉碎或不粉碎、拼配、包装，采用类似茶叶冲泡（浸泡、煮制）方式，供人们饮用的调味代用茶。

3.1.2 叶类调味代用茶

以辣木叶、显齿蛇葡萄叶、荷叶、桑叶、薄荷、淡竹叶、紫苏、蒲公英、苦丁、青钱柳叶中的一种或几种为主要原料，添加茶叶、速溶茶、茯苓、榛蘑、姬松茸、猴头菇、银耳、香菇、黑木耳、蛹虫草、橘皮、魔芋粉、蜜饯、冰糖、赤砂糖、黑糖、红糖中的一种或几种，经挑选、干燥杀菌（糖除外）、粉碎或不粉碎、拼配、包装，采用类似茶叶冲泡（浸泡、煮制）方式，供人们饮用的调味代用茶。

3.1.3 果(实)类调味代用茶

以葡萄干、蔓越莓干、苹果干、香芋、黄桃干、芒果干、菠萝干、柠檬干、猕猴桃干、香蕉干、无花果干、樱桃干、凤梨干、蓝莓干、木瓜干、黑加仑干、杨桃干、香瓜、西柚干、雪梨干、甜橙干、奇异果干、火龙果干、秋葵干、西瓜干、冬瓜干、南瓜干、乌梅、芹菜籽（欧芹）、莱菔子、芡实、豆类（红小豆、黑豆、豌豆烘炒熟制）、沙棘、黑芝麻、肉桂、覆盆子、决明子、枸杞（红、黑）、山楂、罗汉果、莲子、苦荞、大麦、燕麦、薏苡仁、金桔干、益智仁、桑葚、佛手、火麻仁、杏仁、桃仁、酸枣仁、桂圆干、麦芽、栀子、干制红枣、桔红、槐米、青果、胖大海的一种或几种为主要原料，添加茶叶、速溶茶、茯苓、榛蘑、姬松茸、猴头菇、银耳、香菇、黑木耳、蛹虫草、橘皮、魔芋粉、蜜饯、冰糖、赤砂糖、黑糖、红糖中的一种或几种，经挑选、干燥杀菌（糖除外）、粉碎或不粉碎、拼配、包装，采用类似茶叶冲泡（浸泡、煮制）方式，供人们饮用的调味代用茶。

3.1.4 根茎类调味代用茶

以百合、甘草、玛咖、牛蒡根、山药、黄精、玉竹、干姜、葛根、人参（人工种植）、胡萝卜中的一种或几种为主要原料，添加茶叶、速溶茶、茯苓、榛蘑、姬松茸、猴头菇、银耳、香菇、黑木耳、蛹虫草、橘皮、魔芋粉、蜜饯、冰糖、赤砂糖、黑糖、红糖中的一种或几种，经挑选、干燥杀菌（糖除外）、粉碎或不粉碎、拼配、包装，采用类似茶叶冲泡（浸泡、煮制）方式，供人们饮用的调味代用茶。

3.1.5 混合类调味代用茶

上述花类、叶类、果（实）类、根茎类中两种以上为主要原料，添加藏红花、紫皮石斛、牡蛎、鸡内金、阿胶、茶叶、速溶茶、茯苓、榛蘑、姬松茸、猴头菇、银耳、香菇、黑木耳、蛹虫草、橘皮、八角茴香、丁香、肉蔻、魔芋粉、蜜饯、冰糖、赤砂糖、黑糖、红糖中的一种或几种，经挑选、干燥杀菌（糖除外）、粉碎或不粉碎、拼配、包装，采用类似茶叶冲泡（浸泡、煮制）方式，供人们饮用的调味代用茶。

3.2 调味茶



以茶叶（红茶、乌龙茶、绿茶、黑茶、黄茶、白茶中一种）或速溶茶为主要原料，添加上述花类、叶类、果（实）类、根茎类或藏红花、紫皮石斛、牡蛎、茯苓、榛蘑、姬松茸、猴头菇、银耳、香菇、黑木耳、蛹虫草、橘皮、魔芋粉、蜜饯、冰糖、赤砂糖、黑糖、红糖中的一种或几种，经挑选、干燥杀菌（糖除外）、粉碎或不粉碎、拼配、包装，采用类似茶叶冲泡（浸泡、煮制）方式，供人们饮用的调味茶。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 山药、甘草、乌梅、莱菔子、芡实、沙棘、黑芝麻、肉桂、覆盆子、牡蛎、鸡内金、阿胶、决明子、菊花、山楂、金银花、黄精、玉竹、茯苓、益智仁、桑葚、佛手、干姜、火麻仁、桃仁、酸枣仁、葛根、橘皮、麦芽、栀子、橘红、槐米、青果、胖大海、荷叶、桑叶、薄荷、淡竹叶、紫苏、蒲公英、代代花、槐花、白扁豆花应洁净、干燥、无霉变、无变质、无虫蛀，不含有夹杂物，具有该产品天然固有的色泽和香味，无异味，符合《中华人民共和国药典》（2015年）规定。

4.1.2 牛蒡根应符合国家卫生计生委关于牛蒡作为普通食品管理有关问题的批复（国卫食品函〔2013〕83号）及《中华人民共和国药典》（2015年）规定。

4.1.3 人参（人工种植）应洁净、干燥、无霉变、无变质、无虫蛀，不含有夹杂物，具有该原料应有的感官，应符合卫生部公告2012年第17号与《中华人民共和国药典》（2015年）的规定。

4.1.4 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应洁净、干燥、无霉变、无变质、无虫蛀，不含有夹杂物，具有该原料应有的感官，应符合卫生部公告2010年第3号与《中华人民共和国药典》（2015年版一部）的规定。

4.1.5 玫瑰茄应符合卫生部公告2004年第17号的规定。

4.1.6 玉米须应符合卫生部关于玉米须有关问题的批复（卫监督函〔2012〕306号）的规定。

4.1.7 青钱柳叶、丹凤牡丹花应洁净、干燥、无霉变、无变质、无虫蛀，不含有夹杂物，具有该原料应有的感官，应符合卫生部公告2013年第10号的规定。

4.1.8 线叶金雀花应洁净、干燥、无霉变、无变质、无虫蛀，不含有夹杂物，具有该原料应有的感官，应符合卫生部公告2014年第12号的规定。

4.1.9 茉莉花、桂花、白扁豆花应洁净、干燥、无霉变、无变质、无虫蛀，不含有夹杂物，具有该品种应有的感官要求，并符合GB 2761、GB 2762、GB 2763及相关国家食品安全标准和规定。

4.1.10 玛咖应符合关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告（2011年第13号）中质量要求。

4.1.11 西瓜干、木瓜干、黑加仑干、杨桃干、香瓜、西柚干、雪梨干、甜橙干、奇异果干、火龙果干、蔓越莓干、苹果干、香芋、黄桃干、芒果干、菠萝干、柠檬干、猕猴桃干、香蕉干、无花果干、樱桃干、凤梨干、蓝莓干、秋葵干、冬瓜干、南瓜干、百合、桂圆干、金桔干应干燥、无霉变、无虫蛀，具有各品种应有的滋气味和色泽，并符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

4.1.12 辣木叶应符合卫生部关于批准蛋白核小球藻等4种新资源食品的公告（2012年第19号）的规定。

4.1.13 苦荞应符合GB 2715的规定。

4.1.14 大麦、燕麦、薏苡仁应符合GB 2715的规定。

4.1.15 杏仁应符合GB 19300的规定。

4.1.16 枸杞应符合GB/T 18672的规定。



- 4.1.17 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。
- 4.1.18 罗汉果应符合 NY/T 694 的规定。
- 4.1.19 干制红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 4.1.20 苦丁应符合卫计生函（2013）86 号、卫监督函（2011）428 号批复和 NY/T 864 的规定。
- 4.1.21 红茶应符合 NY/T 780 的规定。
- 4.1.22 乌龙茶应符合 GB/T 30357.2 的规定。
- 4.1.23 黑茶应符合 DB43/T 655 的规定。
- 4.1.24 绿茶应符合 GB/T 14456.1 的规定。
- 4.1.25 黄茶应符合 GB/T 21726 的规定。
- 4.1.26 白茶应符合 GB/T 22291 的规定。
- 4.1.27 速溶茶应符合 QB/T 4067 的规定。
- 4.1.28 冰糖应符合 QB/T 1173、QB/T 1174、GB 13104 的规定。
- 4.1.29 赤砂糖应符合 QB/T 2343.1、GB 13104 的规定。
- 4.1.30 黑糖应符合 QB/T 4567、GB 13104 的规定。
- 4.1.31 红糖应符合 QB/T 4561、GB 13104 的规定。
- 4.1.32 蜜饯应符合 GB 14884 的规定。
- 4.1.33 榛蘑、姬松茸、猴头菇、银耳、香菇、黑木耳、蛹虫草应符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.34 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 4.1.35 显齿蛇葡萄叶应符合国家卫生计生委关于批准显齿蛇葡萄叶等 3 种新食品原料的公告（2013 年 第 10 号）的规定。
- 4.1.36 芹菜籽（欧芹）应符合 GB 19300 的规定。
- 4.1.37 红小豆应符合 GB/T 10461、GB 2715 的规定。
- 4.1.38 黑豆应符合 GB 1352、GB 2715 的规定。
- 4.1.39 豌豆应符合 GB/T 10460、GB 2715 的规定。
- 4.1.40 藏红花应符合 GB/T 22324.1-2017 的规定。
- 4.1.41 紫皮石斛购自于云南，应符合 DBS53/ 027 的规定。
- 4.1.42 八角茴香应符合 GB/T 7652 的规定。
- 4.1.43 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 4.1.44 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 4.1.45 以上所用原料应洁净、干燥、无异物、无异味、无霉变、无虫蛀，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 及相关国家食品安全标准和规定。
- 4.1.46 滤袋材料和辅助材料应符合 GB/T 24690-2018 中 5.1 的要求。

4.2 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	具有各产品固有的色泽	从供试品中随机抽取 5g，置于白色瓷盘中，在自然光下用目测法检查样品的色泽、组织形态、有无杂质，用鼻嗅法检查气味，按食用方法冲泡后品尝其滋味。
气味和滋味	具有各产品固有的气味、滋味，无异味。	
组织状态	洁净、干燥、无霉变、无劣变、无虫蛀，具有各产品的自然品质特征。	
杂质	无肉眼可见的外来杂质。	

4.3 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
	叶类调味 代用茶	花类调味 代用茶	果(实)类 调味代用茶	根茎类调 味代用茶	混合类调味 代用茶及调 味茶	
水分/(%)	9.0	13.0	15.0	15.0	13.0	GB 5009.3
灰分/(%)	12.0	11.0	8.0	12.0	12.0	GB 5009.4
铅(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤	4.0 ^a					GB 5009.12
总砷(以 As 计)/(mg/kg) ≤	0.5					GB 5009.11
总汞(以 Hg 计)/(mg/kg) ≤	0.2					GB 5009.17
镉(以 Cd 计)/(mg/kg) ≤	0.3					GB 5009.15
亚硫酸盐(以 SO ₂ 计)/(mg/kg) ≤	100					GB 5009.34
氰化物 ^a (以 HCN 计)/(mg/kg) ≤	0.05					GB 5009.36
六六六/(mg/kg) ≤	0.2					GB/T 5009.19
滴滴涕/(mg/kg) ≤	0.2					GB/T 5009.19
展青霉素 ^b /(μg/kg) ≤	50					GB 5009.185

^a以苦丁代为主要原料的产品铅(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤ 1.5，以果蔬干制品为主要原料的产品铅(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤ 0.5，以豆类、谷物类为主要原料的产品铅(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤ 0.16。^a仅限于以杏仁为原料的代用茶。^b仅适用于以苹果干、山楂为主要原料的产品。

注：1、其他污染物限量应符合 GB 2762 及国家有关标准和公告对茶叶类食品的规定。2、其他农药最大残留限量应符合 GB 2763 及国家有关标准和公告对茶叶类食品的规定。3、真菌毒素限量符合 GB 2761 对相应种类的规定。

4.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	指 标	检验方法
菌落总数/(CFU/g) ≤	3×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群/(MPN/g) ≤	3	GB 4789.3
霉菌/(CFU/g) ≤	100	GB 4789.15
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出/25g	GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10

4.6 净含量

应符合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》要求。净含量检测按JJF 1070规定进行。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 组批

由同一班次，同一生产线生产的包装完好的同一品种为一批。

6.2 抽样方法和数量

从每一批次中随机抽取不少于12个最小独立包装、总净含量不少于600g样品，2/3用于检验，1/3复验或备查用。净含量抽样方法按国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》要求。

6.3 出厂检验

6.3.1 出厂检验项目包括感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

6.3.2 每批产品须经本厂检验部门检验合格后方可出厂。

6.4 型式检验

6.4.1 检验项目为本标准技术要求中4.2~4.6规定的全部项目。

6.4.2 正常生产时，检验周期每年不少于一次。发生下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 原料产地环境发生较大改变，可能影响到产品的质量；
- c) 更换设备或停产半年以上、恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异；
- e) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求。

6.5 判定规则

6.5.1 检验结果全部符合本标准要求的，判该批产品为合格。

6.5.2 除微生物指标外，检验项目中有一项不符合本标准要求的，应有原批次产品中加倍抽取样本或寻备样复检不合格项，复检仍不合格时，判定该批产品为不合格品。

6.5.3 微生物指标不符合本标准要求的，直接判定该批产品为不合格品，不得复检。

7 标识、包装、贮存、运输、保质期

7.1 标识



7.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和国家质量监督检验检疫总局令第 123 号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。

7.1.2 产品不得宣称或暗示任何治疗、预防疾病的作用。

7.1.3 使用国家卫生行政部门公布的新食品原料或即是食品又是中药材的物品为原料生产的产品应按规定标明食用量及不适宜食用人群。若产品中含有人参（人工种植），则标签、说明书中应当标注：人参（人工种植）占比，人参（人工种植）食用量每天不超过 3 克，孕妇、哺乳期妇女及 14 周岁以下儿童不宜食用。含有玛咖的产品应标注：玛咖占比，每天玛咖食用量不超过 25 克，婴幼儿、孕妇、哺乳期妇女不宜食用。含有紫皮石斛的产品，应标明紫皮石斛占比，并标注紫皮石斛每日推荐食用量为干品 3.6 g，婴幼儿、孕妇、乳母不宜食用。含有蛹虫草的产品应标注：婴幼儿、儿童、食用真菌过敏者不宜食用。

7.1.4 包装贮运标志应符合 GB/T 191 规定。

7.1.5 单品代用茶还应标注“仅用于类似茶叶冲泡或浸泡方式食用，不得直接食用”。

7.2 包装

应采用密封、防潮包装，能保护产品品质；包装材料应清洁、干燥、无异味、无毒无害，气密性良好。符合食品包装材料标准的要求。

7.3 贮存

产品应在清洁、干燥、通风避光、无虫害、无鼠害的室内贮存；应按品种分别存放，离地离墙 20cm 以上；不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处存放。

7.4 运输

运输工具清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应防雨、防潮、防暴晒；装卸时应轻拿轻放，不得扔、碰撞、挤压；严禁与有毒、有害、有异味的物品混装、混运。

7.5 保质期

在规定的贮存运输条件下，根据产品所用原料不同、包装材料不同，各产品的保质期也不同。各产品的保质期，以包装上标签标示为准，且应符合 GB 7718 的规定。

