

备案号: QB64/0384S-2020

Q/TCGQ

中宁县天成枸杞商贸有限公司企业标准

Q/TCGQ0001S-2020

代用茶

2020-09-04 发布

2020-09-04 实施

中宁县天成枸杞商贸有限公司

发布

前 言

本标准的卫生指标是按照GB 2762-2012 《食品安全国家标准 食品中污染物限量 》和GB 2763-2014 《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》确定。

本标准是按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》编写的。

本标准由中宁县天成枸杞商贸有限公司提出。

本标准由中宁县天成枸杞商贸有限公司负责起草。

本标准主要起草人：安杰超。

本标准有效期五年

代用茶

1 范围

本标准规定了代用茶的技术要求、食品添加剂、生产加工过程、卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以可食用植物的叶、花、果（实）、根茎为原料,经选料、干燥、净制、拼配、包装等工艺制成的采用类似茶叶冲泡（浸泡或煮）的方式，供人们饮用的代用茶。

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，仅所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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定

GB/T 5009.20 食品中有机磷农药残留量的测定

GB/T 5009.103 植物性食品中甲胺磷和乙酰甲胺磷农药残留量的测定

GB/T 5009.110 植物性食品中氰戊菊酯残留量的测定

GB/T 5009.176 茶叶、水果、食用植物油中三氯杀螨醇残留量的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 16325 干果食品卫生标准

GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

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》

3 产品分类

根据原料的不同，产品可分为叶类、花类、果（实）类（含根茎）和混合类代用茶。

3.1 花类代用茶

产品有菊花、金银花、蒲公英、玫瑰花、茉莉花等。

3.2 果（实）类（含根茎）代用茶

产品有枸杞、决明子、红枣、葡萄干、桂圆干、山楂干、甘草、黄精、黄芪、槐角、苦菜、马齿苋、玛咖片、人参片、黑枸杞等代用茶。

3.3 混合类代用茶

以两种或两种以上单一植物的叶、花、果（实）、根茎为原料，经选料、干燥、净制、拼配、包装等工艺制成的采用类似茶叶冲泡（浸泡或煮）的方式，供人们饮用的代用茶。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 所用植物的花、果（实）根茎叶等应是传统上作为食品或属于原国家卫生计生委公布的既是食品又是药品的物品以及新食品原料。

4.1.2 所用茶叶、枸杞茶、植物花、果（实）、根茎叶等原料均应无发霉变质、无虫蛀、无其他杂质，无异味。并符合相关食品安全标准要求。

4.1.3 干果类应符合 GB 16325 要求。

4.1.4 坚果类应符合 GB 19300 要求。

4.1.5 其他原辅料应符合相关标准要求。

4.2 感官指标

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标
外 观	包装完整严密，各种配料比例适当，色泽、形态正常，无霉变、无杂质
滋味、气味	具有茶叶或枸杞茶及其他配料应有的气味，冲泡后滋味醇和甜美，无异味
杂 质	无正常视力可见外来杂质

4.3 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, %	≤12.0
总灰分, %	≤10.0
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤2.0

4.4 农药残留限量指标

农药残留限量应符合表 4 的规定。

表 4 农药残留限量指标

项 目	指 标
六六六总量, mg/kg	≤0.2
滴滴涕总量, mg/kg	≤0.2
三氯杀螨醇, mg/kg	≤0.2
氰戊菊酯, mg/kg	≤0.5
乐果, mg/kg	≤0.2
注: 其它农药残留应符合 GB 2763 及国家相关法律法规对茶叶类食品和单一原料产品的规定。	

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB14881 的规定。

7 试验方法

- 7.1 感官检验：采用感官方法检验。
- 7.2 水分按 GB5009.3 规定方法检验。
- 7.3 总灰分按 GB 5009.4 规定方法检验。
- 7.4 铅按 GB 5009.12 规定方法检验。
- 7.5 六六六、滴滴涕按 GB/T5009.19 规定方法检验。
- 7.6 三氯杀螨醇按 GB/T 5009.176 规定方法检验。
- 7.7 氰戊菊酯按 GB/T 5009.110 规定方法检验。

8、检验规则

- 8.1 以同一批原料生产包装的产品为一批，在每批产品中随机抽取 1000g 样品进行检验，每批产品须经质检部门检验合格后附有合格证方可出厂。
- 8.2 检验分出厂检验和型式检验。
 - 8.2.1 出厂检验项目为感官指标、净含量、水分。
 - 8.2.2 型式检验每 6 个月进行 1 次，在有下列情况下亦应随时进行：
 - a) 新产品投产时；
 - b) 正式生产后，原料、工艺有较大变化时；
 - c) 产品长期停产后，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) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。
- 8.3 检验如有不合格项目，可在同批产品中加倍抽样对不合格项目复检，以复检结果为准，微生物指标不合格不得复检。

9 标志、包装、运输、贮存

9.1 标志

应符合 GB 7718 和 GB 28050 规定。

9.2 包装

- 9.2.1 内包装用符合食品安全要求的塑料袋盛装。包装定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号。
- 9.2.2 外包装用瓦楞纸箱装，每箱总重量不得少于总净重。

9.3 运输

9.3.1 应使用食品专用运输车，不得与有毒有害及有异味的物品一起运输。

9.3.2 运输过程中应防止日晒、雨淋、重压，搬运时应轻拿轻放，不得抛摔。

9.4 贮存

应贮存在阴凉、通风、干燥清洁的库房内，不得与有毒有害及有异味的物品一起存放，产品码放离墙 20cm 以上, 离地 10cm 以上。

在上述条件下保质期为 18 个月。
