

备案号：34202204926S

安徽省食品安全企业标准备案服务平台

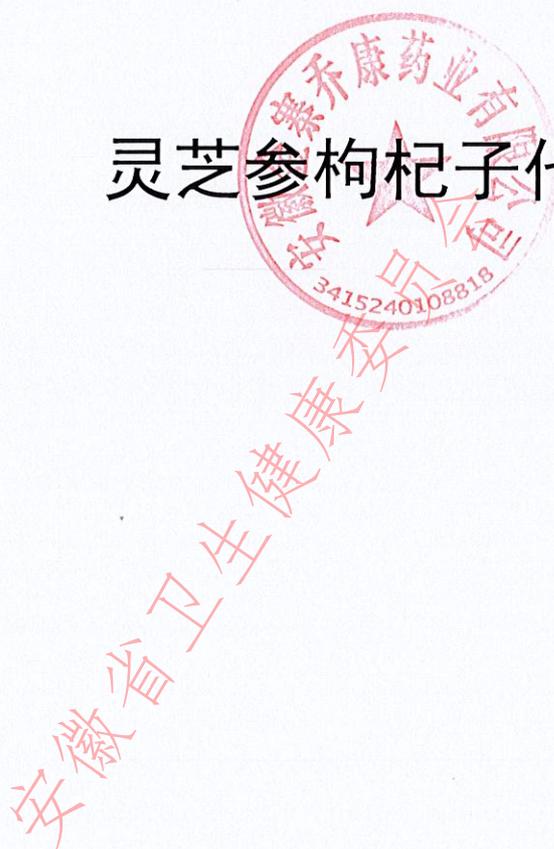
备案生效日期：2022年09月08日

Q/AHQK

安徽金寨乔康药业有限公司食品安全企业标准

Q/AHQK 0001S—2022

灵芝参枸杞子代用茶



2022-08-30 发布

2022-09-05 实施

安徽金寨乔康药业有限公司 发布

前 言

本标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行编写。

本食品安全企业标准依据《中华人民共和国食品安全法》、《国家卫生计生委办公厅关于进一步加强食品安全标准管理工作的通知》（国卫办食品函〔2016〕733号）等相关的规定，并结合本公司产品特性实际情况，组织起草了《食品安全企业标准 代用茶》标准。

本食品安全企业标准所有内容应符合食品安全国家标准及食品安全地方标准等有关安全标准规定，若与其相抵触时，以食品安全国家标准及食品安全地方标准等有关安全标准为准。

本企业对本食品安全企业标准的合法性、真实性、准确性、技术合理性和实施后果负责。

本食品安全企业标准贯彻执行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 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 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》等食品安全国家标准，技术指标参照、比较了DBS 34/2607《食品安全地方标准 代用茶》。

本食品安全企业标准由安徽金寨乔康药业有限公司提出并起草。

本食品安全企业标准主要起草人：江庆伍。

本食品安全企业标准于2022年08月30日首次发布。

灵芝参枸杞子代用茶

1 范围

本标准规定了灵芝参枸杞子代用茶的产品分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、产品召回管理、保质期。

本标准适用于以灵芝、西洋参、党参、枸杞子、陈皮为原料，经拼配、粉碎或不粉碎、烘干或不烘干、包装等工艺制成的代用茶。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款，其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.15	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 5009.12	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 5009.22	食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
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 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 8302	茶 取样
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 36397	西洋参分等质量
NY/T 1506	绿色食品 食用花卉
DB44/T 604	地理标志产品 新会陈皮
T/JZLZ 003	金寨灵芝

T/YNZYC 0017 绿色药材 党参

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[2005]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[2009]第123号 《食品标识管理规定》

3 技术要求

3.1 原材料要求

3.1.1 灵芝：应符合 T/JZLZ 003 的要求。

3.1.2 西洋参：应符合 GB/T 36397 的要求。

3.1.3 党参：应符合 T/YNZYC 0017 的要求。

3.1.4 枸杞子：应符合 GB/T 18672 的规定；

3.1.5 陈皮：应符合 DB44/T 604 的规定。

3.1.6 以上原辅料还应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的要求。

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	检验方法
色泽	具有各产品固有的色泽	将适量样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、组织状态和杂质，嗅其香味。随机取 3g 左右样品（袋泡茶取一个饮用包装）于 150mL 白色瓷质评茶杯中，加入 150mL 沸水，加盖冲泡 3min 后，检验其香气和滋味。
气味和滋味	冲泡前后均具有产品固有的香气和滋味，无异味	
汤色	具有各产品固有的汤色	
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	无正常视力可见外来杂质	

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	检验方法
水分, g/100g	≤ 13.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 12.0	GB 5009.4

3.4 污染物限量指标

污染物限量指标应符合表3的规定。

表 3 污染物限量指标

项目	指标	检验方法
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 4.5	GB 5009.12
注：其他污染物限量应符合 GB 2762 及国家相关法律法规对茶叶类食品的规定。		

3.5 真菌毒素限量指标

真菌毒素限量指标应符合表4的规定。

表 4 真菌毒素限量指标

项目	指标	检验方法
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
注：其他真菌毒素限量应符合 GB 2761 及国家相关法律法规对茶叶类食品的规定。		

3.6 农药残留限量指标

农药残留限量指标应符合表5的规定。

表 5 农药残留限量指标

项目	指标	检验方法
六六六，mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.19
注：其他农药残留限量应符合 GB 2763 及国家相关法律法规对茶叶类食品的规定。		

3.7 微生物限量指标

应符合表6、表7的规定。

表 6 微生物限量

项目	指标	检验方法
霉菌/(CFU/g)	≤ 1×10 ³	GB 4789.15
注：样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。		

表 7 致病菌限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
注：1. 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
注：2. n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值得样品数；m 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。					

3.8 食品添加剂

3.8.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

3.8.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.9 净含量

应符合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》的规定。按 JJF 1070 的有关规定进行测定。

4 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 原材料入库验收

原材料入库前应经本公司质检部门按原辅料质量标准要求进行验收，合格后方可入库使用。

5.2 组批

具有相同的花色、等级、包装规格和净含量，品质一致，并在同一地点、同一日期内加工包装的产品集合为一批次；流通领域中，相同进货渠道、同一品种、同一日期、一次接受的产品为一个批次。

5.3 取样

取样按 GB/T 8302 的规定进行。每批抽取样品不少于 100g（型式检验不少于 200g），且不少于 6 个最小包装单位（型式检验不少于 8 个最小包装单位）；样品分成 2 份，1 份检验，1 份备查。

5.4 出厂检验

5.4.1 产品出厂，必须经厂质检部门的检验，签发产品质量合格证，方可出厂。

5.4.2 出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分。

5.5 型式检验

型式检验的项目为本标准的全部技术要求，正常生产应至少每年进行一次，有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 产品正式投产时；
- b) 原料生长环境、栽培技术、加工工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 主要生产设备更换时；
- d) 停产半年以上，恢复生产时；
- e) 前后两次抽样检验结果有较大差异时；
- f) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

5.6 判定规则

检验项目全部符合本标准的规定，判为合格品。若微生物指标有不合格时，判为不合格，不得复检。其他项目有不合格，允许在同批产品中加倍抽样，对不合格项目进行复验；如复验后仍有一项不合格，则判定该批产品为不合格。供需双方如对产品质量有异议时，经双方协商，委托共同接受的仲裁单位对异议的项目进行复检，以复检结果为准。

6 标签、标志、包装、运输、贮存、产品召回、保质期

6.1 标签、标志

6.1.1 储运图示的标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.1.2 产品包装标签按《食品标识管理规定》和 GB 7718、GB 28050 规定执行。应有明确标识，标识上字迹应清晰、完整、准确。

6.1.3 使用新食品原料生产的产品应按卫行政部门相关规定标注不适宜食用人群及食用限量。

6.2 包装

6.2.1 产品包装材料应无毒、无害、无异味、防水性好。

6.2.2 产品包装封口应严密，产品不得散漏。

6.2.3 包装材料应符合国家有关规定。

6.3 运输

6.3.1 运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。

6.3.2 运输时应防雨、防潮、防暴晒。

6.3.3 装卸时应轻拿轻放，不得扔、碰撞、挤压。

6.3.4 严禁与有毒、有害、有异味物品混装、混运。

6.4 贮存

6.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性易挥发或有异味的物品同库贮存。

6.4.2 产品应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中；不得露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源、污染源。

6.5 产品召回

6.5.1 按 GB 14881 有关规定执行。

6.6 保质期

6.6.1 在符合上述条件下并保持包装完整条件下，产品保质期按产品标签或产品说明书上标识的保质期内容执行。