

# 长沙博健生物科技有限公司企业标准

Q/AJBS 0003S-2015

## 代用茶

湖南省卫生和计划生育委员会  
食品安全企业标准备案专用章  
备案号：4312715-2015  
备案有效期：叁年  
备案起止日期：2015年10月22日至2018年10月22日

2015-08-22 发布

2015-11-02 实施

长沙博健生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准依据 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》进行格式编写。  
本标准由长沙博健生物科技有限公司提出。  
本标准起草单位：长沙博健生物科技有限公司。  
本标准由长沙博健生物科技有限公司负责解释。  
本标准主要起草人：李春华。  
本标准复审周期为三年。



# 代用茶

## 1 范围

本标准规定了代用茶的要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以菊花、茉莉花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、代代花、库拉索芦荟凝胶、金银花、迷迭香、玫瑰茄、桑叶、马齿苋、薄荷、荷叶、淡竹叶、鱼腥草、枣、山药、人参（人工种植）、甘草、葛根、鲜芦根、鲜白茅根、桔梗、黄精、玛咖、八角茴香、肉桂、白芷、薏苡仁、芡实、莲子、百合、杏仁、茯苓、酸枣仁、桃仁、龙眼肉、玉竹、沙棘、肉豆蔻、核桃仁、白果、枸杞、桑椹、山楂、大麦、苦荞麦、燕麦、麦芽、胖大海、罗汉果、青果、苦瓜、木瓜、柠檬、魔芋、胡萝卜、决明子、莱菔子、南瓜籽、黄瓜籽、冬瓜籽、黑米、糙米、黑芝麻、黑豆、绿豆、红豆、小米其中的一种或几种（既是食品又是药品原料使用个数不得超过14个）为原料，经干燥、粉碎、混合（不混合）、压片（不压片）、包装等工艺生产成的，采用类似茶叶冲泡（浸泡）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/T 191	包装储运图示标志
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 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/T 5009.11	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/T 5009.17	食品中总汞及有机汞的测定
GB/T 5009.34	食品中亚硫酸盐的测定
GB 5009.123	食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB/T 5009.185	苹果和山楂制品中展青霉素的测定
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 11680	食品包装用原纸卫生标准
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 18979	食品中黄曲霉毒素的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法和荧光光度法
GB 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
BB/T 0016	包装材料 蜂窝纸板
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102号（2007）《食品标识管理规定》	
国家质量监督检验检疫总局令 第123号（2009）《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》	

## 3 要求

## 3.1 原料要求

应符合食品安全国家标准及相关规定。

## 3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	指标	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	称取混合后样品 10g 于白瓷盘内, 色泽、组织形态、杂质在自然光下用目测法检测。气味和滋味分别用嗅和尝的方法检查。
组织形态	粉末状或片状, 无霉变、无虫蛀、无劣变	
滋味气味	具有产品应有的气味和滋味, 无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

## 3.3 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	
水分/(g/100g)	≤ 13.0	GB 5009.3	
总灰分(以干基计)/(g/100g)	≤ 8.0	GB 5009.4	
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	谷物类	≤ 0.2	GB 5009.12
	蔬菜类	≤ 1.0	
	水果类	≤ 1.0	
	食用菌	≤ 1.0	
	豆类	≤ 0.2	
	藻类	≤ 1.0	
	坚果及籽类	≤ 0.2	
	香辛料类	≤ 3.0	
	菊花	≤ 5.0	
	其他类	≤ 2.0	
混合类	≤ 2.0		
镉(以 Cd 计)/(mg/kg)	谷物类	≤ 0.1(糙米除外), 0.2(糙米)	GB 5009.15
	食用菌	≤ 0.5	
	豆类	≤ 0.2	
	其他类	≤ 0.3	
	混合类	≤ 0.3	
总汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	谷物类	≤ 0.02	GB/T 5009.17
	食用菌	≤ 0.1	
	其他类	≤ 0.2	
	混合类	≤ 0.2	
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	谷物类	≤ 0.5(糙米除外)	GB/T 5009.11
	食用菌	≤ 0.5	

	其他类	≤	0.5	
	混合类	≤	0.5	
无机砷（以 As 计）/（mg/kg）		≤	0.2（糙米）	GB/T 5009.11
铬（以 Cr 计）/（mg/kg）	谷物类	≤	1.0	GB 5009.123
	豆类	≤	1.0	
展青霉素 <sup>a</sup> /（μg/kg）		≤	50	GB/T 5009.185
亚硫酸盐（以 SO <sub>2</sub> 计）/（mg/kg）		≤	100	GB/T 5009.34
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> /（μg/kg）		≤	5.0	GB/T 18979
农药残留			符合 GB 2763 的规定	GB 2763

<sup>a</sup>仅限含山楂制品。

### 3.5 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令 75 号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》执行。按 JJF 1070 规定的方法检验。

### 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 组批

同一班次、同一生产线、同一品种、同一规格的产品为一批。

#### 5.2 抽样

5.2.1 在成品库按批抽样，抽样单位以袋计。

5.2.2 每批按 3/1000 随机抽样，每批不应少于 9 袋。

#### 5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品必须经生产企业质量部门按本标准规定的方法检验，检验合格后方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目包括：感官要求、净含量、水分、总灰分。

#### 5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目包括本标准规定的全部项目。

5.4.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时亦应进行：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要设备时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 原料产地或供货商发生变化时；
- e) 停产半年以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

#### 5.5 判定规则

5.5.1 所检项目全部符合本标准，判定为合格品。

5.5.2 所检项目如不符合本标准时，允许对该批次留样复检。复验结果仍不符合本标准，判定该批产品为不合格品。

## 6 标志、包装、运输与贮存

### 6.1 标志

6.1.1 产品的预包装标志应符合 GB 7718、国家质检总局第 102 号令和 123 号令《食品标识管理规定》的规定。

6.1.2 新食品原料标明食用量、不适宜人群。

6.1.3 外包装标志应符合 GB/T 191 规定。

### 6.2 包装

6.2.1 食品包装袋应符合 GB 9683、GB 11680 规定的要求。

6.2.2 纸盒应符合 BB/T 0016 的要求；包装箱应符合 GB/T 6543 要求。

### 6.3 运输

运输应符合 GB 31621 的规定。

### 6.4 贮存

运输应符合 GB 31621 的规定。

### 6.5 保质期

在符合本标准规定的贮运条件下，保质期为 12 个月。

---

