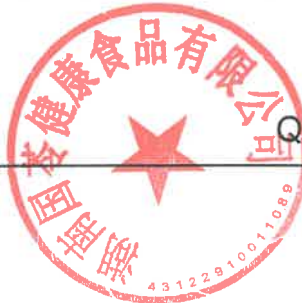


湖南国苓健康食品有限公司企业标准



Q/HNGL 0001S-2024

食品安全企业标准 代用茶

湖南省卫生健康委员会
食品安全企业标准备案专用章

备案号: 4325345-2024

备案日期: 2024年 2 月 29 日

湖南省卫
食品安全企

2024-01-10 发布

2024-02-10 实施

湖南国苓健康食品有限公司 发布

前言

本标准依据 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》的规定起草。

本标准由湖南国苓健康食品有限公司提出。

本标准起草单位：湖南国苓健康食品有限公司。

本标准由湖南国苓健康食品有限公司负责解释。

本标准主要起草人：李小红。



代用茶



1 范围

本标准规定了代用茶的技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以人参（人工种植，五年及五年以下）、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、酸枣仁、白茅根（鲜白茅根）、鲜芦根、橘皮（陈皮）、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、乌药叶、辣木叶、茶树花、广东虫草子实体、阿萨伊果、裸藻、丹凤牡丹花、显齿蛇葡萄叶、奇亚籽、圆苞车前子壳、蛹虫草、线叶金雀花、枇杷叶、明日叶、枇杷花、赶黄草、蝉花子实体（人工种植）、牛蒡根、酸角、柠檬、苦瓜、桂花、大麦、冬瓜皮、红豆、莲藕、五指毛桃、沙棘叶、玉米须、刺梨、天贝、大麦苗、凉粉草、针叶樱桃果、玫瑰茄（选择其中一种或多种）为原料（既是食品又是药品的物品不得超过 14 种），经拣选、干燥、粉碎（或不粉碎）、调配（或不调配）、混合（或不混合）、包装等工艺生产而成的采用类似茶叶冲泡（浸泡、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/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 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.8	食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
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 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 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB/T 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋

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
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》



3 技术要求

3.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

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	具有产品应有的色泽	附录 A
气味和滋味	冲泡前后均具有产品应有的香气和滋味，无异味	
汤 色	具有各产品固有的汤色	
组织状态	具有产品应有的形状或粉末状，无霉变、无虫蛀、无劣变	
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） ≤	12.0	GB 5009.3
总灰分（以干基计）/（g/100g） ≤	8.0	GB 5009.4

3.4 污染物限量

污染物限量应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项 目	限 量	检验方法
铅（Pb）/（mg/kg） ≤	4.5	GB 5009.12
注：单一原料产品或同类别产品污染物限量GB 2762有具体规定的，按GB 2762执行		

3.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合表 4 的规定。

表 4 真菌毒素限量

项 目	限 量	检验方法
黄曲霉毒素B ₁ /（μg/kg） ≤	5.0	GB 5009.22
注：单一原料产品或同类别产品真菌毒素限量GB 2761有具体规定的，按GB 2761执行。		

3.6 农药最大残留限量

农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3.7 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局（2005）第 75 号令《定量包装商品计算监督管理办法》的规定，按 JJF 1070 规定的方法检验。

4 生产加工过程卫生要求

生产过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批原料、同一加工方法、同一班次生产的产品为一批。

5.2 抽样

每批产品随机抽取样品 1kg，分成两份，一份用于检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品应经厂质检部门检验合格后方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目包括：感官、水分、总灰分、净含量。

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要求。

5.4.2 型式检验每 6 个月进行一次，凡属下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- 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) 原料产地或供应商发生变化时；
- e) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- 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 检验项目如不符合本标准时，允许对该批次产品留样复检。复检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、贮存和保质期

6.1 标志

6.1.1 预包装产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 及相关的规定。

6.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 规定。

6.2 包装

6.2.1 包装材料应符合 GB 4806.7、GB 4806.8、GB/T 28118 的要求。

6.2.2 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

贮存应符合 GB 31621 的规定。

6.5 保质期

保质期在符合本标准规定的条件下，保质期为 24 个月。



委
专
14202508

附录 A
(规范性附录)
代用茶感官指标检验方法



A.1 原理

通过检验人员正常的视觉、嗅觉、味觉和触觉感受,对产品的外观、汤色、香气和滋味特性进行评定。

A.2 检验条件

A.2.1 检测室

A.2.1.1 光线明亮柔和,采用来自房屋北面的自然光或人工光源。地板和墙壁不反光,色泽浅淡。

A.2.1.2 室温保持 20℃左右。

A.2.1.3 室内清洁、干燥,空气新鲜流通、无异味干扰。

A.2.1.4 室内安静,无噪声干扰。

A.2.1.5 干、湿评审台高度适合感官检验要求,台面不反光。

A.2.2 器具与用水

A.2.2.1 评茶杯:白色瓷质,色泽一致。高 65mm,外径 66mm,内径 6 mm,容量 150mL,带盖,盖上有一小孔,在杯柄相对的杯口上缘有一呈锯齿形小缺口。

A.2.2.2 评茶碗:白色瓷质,色泽一致。高 55 mm,上口外径 95 mm,内径 92 mm,容量 150 mL。

A.2.2.3 样品盘:白色瓷质或木质,色泽一致,无异味。

A.2.2.4 称样器具:感量 0.1g 天平。

A.2.2.5 其他器具:吐茶桶、计时器、电水壶、茶匙。

A.2.2.6 评茶用水:符合 GB 5749 的规定,清洁无味,pH6.5~8.5;宜用纯净水。

A.3 检验内容

A.3.1 按外观、汤色、香气、滋味、杂质 5 项感官指标进行。

- a) 外观检验:是否具有该产品应有的特色、固有的色泽。同一产品大小是否均匀,有无劣变。
- b) 汤色检验:汤水色泽、深浅、明暗及清浊度等。
- c) 香气检验:香气的类型、纯异、高低、持久性和新陈等。
- d) 滋味检验:茶汤浓度、纯异、适口性等。
- e) 杂质检验:清洁、有无泥土、石子或金属等异物。

A.4 检验步骤

A.4.1 外观和杂质检验:用分样器或四分法从待检样品中分取代表性试样 100g~250g,置于样品盘中,将样品盘运转数次,使供试样品按粗细、大小顺序分层后,审评色泽、洁净、均匀性和有无劣变、霉变,是否清洁,有无异物。

A.4.2 汤色、香气和滋味检验:按产品特性取样 1.0g~3.0g,置于评茶杯中,注满沸水,加盖,冲泡 5 min 后将茶汤沥出到评茶碗中,依次检验汤色、香气和滋味。

