

Q/LCY

丽江市古城区东巴茶饮生物开发有限公司企业标准

Q/LCY 0003 S—2022

代替 Q/LCY 0003 S—2019

香米茶（代用茶）

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53070034 S-2022
备案日期: 2022年08月28日

云南省食品生
备案号: 530
备案日期:

2022-08-28 发布

2022-08-31 实施

丽江市古城区东巴茶饮生物开发有限公司
发 布

前 言

我公司生产的代用茶是以鑫川牌三川香米、茶叶为主要原料，经炒制、混合、包装等工艺制成。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本企业标准，作为组织生产、贸易、检验、仲裁的依据。

本标准的安全性指标根据GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》制定，其中铅指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由丽江市古城区东巴茶饮生物开发有限公司提出起草并解释。

本标准主要起草人:叶志红、叶智林。

企 全
17
年

代用茶

1 范围

本标准规定了代用茶的技术要求、检验规则以及标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于代用茶是以大米、茶叶为主要原料，经炒制、混合、包装等工艺制成袋用茶或桶装茶。

2 规范性引用文件

本标准所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。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 大米、茶叶：品质正常、无劣变、无异味、无明显可见杂质。

3.1.2 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得添加非食品原料和辅料。

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	具有本品固有的正常色泽	取本品适量，置于白瓷盘中，在自然光下肉眼观察。置于烧杯中用 200ml 沸水冲泡 5 分钟后，嗅其香气，品其滋味。
形态	具有本品固有的形态、无霉变	
滋味、气味	具有本品特有的香气和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表2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
灰分, g/100g	≤ 12.0	GB 5009.4

3.4 污染物限量

应符合GB 2762规定，严于食品安全国家标准的指标应符合表3、表4的要求。

表3 污染物指标

项目	指标	检验方法
铅（以Pb计），mg/Kg ≤	4.0	GB 5009.12

表4 污染物指标

项目	指标	检验方法
黄曲霉 B ₁ ，μg/Kg ≤	0.1	GB 5009.22

3.5 微生物限量

应符合表5要求。

表5 微生物限量

致病菌指标	采样方案及限量（若非指定，均以/25g 或 25ml 表示）				检验方法
沙门氏菌	5	0	0	-----	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法

3.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，并按JJF 1070 规定的方法测定。

3.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760 的规定。

3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一批投料，同一批次生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

从每批产品中随机抽取不少于60g.的样品，抽样基数不得少于5kg。将抽取的样品分为两份，一份送实验室，另一份贮存备查。

4.3 出厂检验

成品出厂前必须经本企业质检部门检验合格，出具检验合格证，方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分。

4.4 型式检验

每半年进行一次，项目为本标准技术要求中的全部项目，发生下列情况之一时，必须进行型式检验：

- a) 更改主要原料、配方或调整关键工艺时；
- b) 停产半年以上，再恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出进行型式检验要求时。

4.5 判定规则

检验结果中若有任一项不合格时，可以用留样复检，以复检结果为准。

5 标志、标签、包装、运输、贮存

5.1 标志、标签

5.1.1 包装标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。袋泡茶滤纸应符合 GB/T 25436和GB/T 28121规定。

5.3 运输

运输工具应具有防尘、防雨、防晒措施，保持清洁卫生，不得与其它有毒有害的物品混运混装；装运时要轻拿、轻放、轻装、轻卸，防止重压。

5.4 贮存

产品应贮藏在阴凉通风、干燥的室内并有防尘、防蝇，防虫，防鼠设施，不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。仓库内产品，按产品不同品种规格分别堆码整齐，产品距地，离墙，堆码高度以提取方便为宜。

备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。



2022年 08 月 28 日

叶志红

备案单位主要负责人（签字）

2022年 08 月 28 日