

Q/YBP

云南半坡茶业有限公司企业标准

Q/YBP 0002 S—2022

代用茶

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 5301⁰⁴⁴⁷S-2022

备案日期: 2022 年 11 月 02 日

2022 - 10 - 31 发布

2022 - 11 - 02 实施

云南半坡茶业有限公司

发布

前 言

我公司生产的代用茶是以重瓣红玫瑰、茉莉花、金银花、胖大海、糯米香叶、葛根、枸杞、大枣、桂圆、佛手、罗汉果、茯苓、薄荷、玉米须、菊花、桂花、铁皮石斛花、铁皮石斛叶、紫皮石斛、三七花、苦丁茶、淡竹叶、玫瑰茄、仙草、山楂、决明子、柠檬、桑叶、甘草、橘皮、蒲公英、荷叶中的一种或几种为主要原料，添加（或不添加）食糖，经挑选、混合（或不混合）、干燥、压制（或不压制）、包装等特定工艺制成。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，特制定本标准，作为本企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2022《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，其中铅限量指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南半坡茶业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：曹燕华、辉勤明、郭云红。

省食品

号: 53

日期:

代用茶

1 范围

本标准规定了代用茶的产品分类、技术要求、检验规则和包装、标志、运输及贮存。

本标准适用于以重瓣红玫瑰、茉莉花、金银花、胖大海、糯米香叶、葛根、枸杞、大枣、桂圆、佛手、罗汉果、茯苓、薄荷、玉米须、菊花、桂花、铁皮石斛花、铁皮石斛叶、紫皮石斛、三七花、苦丁茶、淡竹叶、玫瑰茄、仙草、山楂、决明子、柠檬、桑叶、甘草、橘皮、蒲公英、荷叶中的一种或几种为主要原料，添加（或不添加）食糖，经挑选、混合（或不混合）、干燥、压制（或不压制）、包装等特定工艺制成的代用茶。

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 产品分类

- 3.1 根据所用原料成分不同分为：单一型代用茶、混合型代用茶。
- 3.2 根据工艺不同分为：代用茶（散茶），代用茶（紧压）。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 枸杞：应符合 GB/T 18672 或 GB/T 19742 的规定。
- 4.1.2 大枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 4.1.3 三七花：应符合 DBS 53/023 的规定。
- 4.1.4 铁皮石斛花：应符合 DBS 53/030 的规定。
- 4.1.5 铁皮石斛叶：应符合 DBS 53/031 的规定。
- 4.1.6 紫皮石斛：应符合 DBS 53/027 的规定。
- 4.1.7 金银花、重瓣红玫瑰、茉莉花、胖大海、糯米香叶、葛根、桂圆、佛手、罗汉果、茯苓、薄荷、玉米须、菊花、桂花、苦丁茶、淡竹叶、玫瑰茄、仙草、山楂、决明子、柠檬、桑叶、甘草、橘皮、蒲公英、荷叶等：应无霉变、无虫蛀、无污染，并符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.8 食糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.9 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.10 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 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	具有各品种冲泡后应有的色泽。	GB/T 23776
滋味与气味	具有各品种应有的香气和滋味，无异味。	
组织形态	具有各品种应有组织形态。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

4.3 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
	代用散茶	代用紧压茶	
水分, g/100g ≤	13.0	15.0	GB 5009.3
总灰分, g/100g ≤	12.0		GB 5009.4

4.4 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定，严于食品安全国家标准的指标应符合表 3 的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检 验 方 法
铅 (Pb), mg/kg ≤	1.6 4.0 (限菊花代用茶)	GB 5009.12

4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.6 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

4.7 净含量

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

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.9 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批原料、同一工艺、同一设备、同一班次加工的相同包装规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不得小于 5kg（以净含量计），抽样总量不得少于 600g，样品分成 2 份，1 份检验，1 份备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前，由公司质量检验部门进行检验，检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目应按照有关规定和要求执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，其项目为本标准技术要求规定的全部项目。有下列情况之一者，亦应进行型式检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- 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型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，若有任何一项指标不合格，可用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

- 6.1.1 产品包装标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。
- 6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

- 6.2.1 包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。
- 6.2.2 茶叶滤纸：应符合 GB/T 25436 或 GB/T 28121 的规定。

6.3 运输

运输工具应清洁卫生、无异味、无污染。运输过程中应防止挤压，做到防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混装混运。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的仓库内；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。产品堆放时应离地、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》。

四、本单位于2022年10月14日至2022年10月20日在公司微信公众号上进行了标准文本和编制说明备案前公示（不少于5个工作日），广泛征求社会各方意见。



备案单位(盖章)

2022年10月20日

备案单位主要负责人(签字)

2022年10月20日