

# Q/YYK

## 云南益康药业有限公司企业标准

Q/YYK 0001 S—2020

### 代用茶

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53030109S-2020  
备案日期: 2020年09月22日

云南  
备案  
备案

2020-09-21 发布

2020-09-22 实施

云南益康药业有限公司

发布

## 前 言

我公司生产的代用茶是以重瓣红玫瑰、金银花、菊花、玫瑰茄、荷叶、枸杞子、决明子、柠檬、葛根、桂花、茉莉花、蒲公英、代代花、丹凤牡丹花、茶树花、桑叶、姜片、姜粉、红枣、薏苡仁、桂圆肉、苦荞、胖大海、罗汉果、陈皮、冬瓜皮、荷叶、沙棘、茯苓、山楂、百合、甘草、人参(人工种植)、黄精等为主要原料,经原料拣选或筛选、干燥或不干燥、添加或不添加辅料,拼配或不拼配、粉碎或不粉碎、压制或不压制、包装等工艺加工制成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定,特制定本标准,作为企业组织生产、质量检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2017《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。

本标准由云南益康药业有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人:陈浩标、符仕顺。

食品  
号:  
期:

# 代用茶

## 1 范围

本标准规定了代用茶的分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存要求。

本标准适用于以重瓣红玫瑰、金银花、菊花、玫瑰茄、荷叶、枸杞子、决明子、柠檬、葛根、桂花、茉莉花、蒲公英、代代花、丹凤牡丹花、茶树花、桑叶、姜片、姜粉、红枣、薏苡仁、桂圆肉、苦荞、胖大海、罗汉果、陈皮、冬瓜皮、荷叶、沙棘、茯苓、山楂、百合、甘草、人参（人工种植）、黄精等为主要原料，经原料拣选或筛选、干燥或不干燥、添加或不添加辅料，拼配或不拼配、粉碎或不粉碎、压制或不压制、包装等工艺加工制成的代用茶。

## 2 规范性引用文件

本标准中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 根据包装工艺不同分为：单一型代用茶、混合型代用茶、紧压型、袋泡型代用茶和非袋泡型代用茶。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

4.1.1 重瓣红玫瑰、金银花、菊花、玫瑰茄、荷叶、枸杞子、决明子、柠檬、葛根、桂花、茉莉花、蒲公英、代代花、丹凤牡丹花、茶树花、桑叶、姜片、姜粉、红枣、薏苡仁、桂圆肉、苦荞、胖大海、罗汉果、陈皮、冬瓜皮、荷叶、沙棘、茯苓、山楂、百合、甘草、人参（人工种植）、黄精等可食用植物：应干燥、无虫蛀、无霉变、无异味，无污染，无腐烂变质，并应符合相应的食品安全标准及有关规定。

4.1.2 人参（人工种植）：五年及五年以下，应符合相关标准和要求。

4.1.3 冰糖：应符合 QB/T 1173 或 QB/T 1174 的规定。

4.1.4 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.5 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得使用非食品原辅料。

### 4.2 感官要求

应符合表1的规定。

安全

03

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽、外观	具有该品种固有的正常色泽。	取适量的样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下目测、鼻嗅、口尝。
气味、滋味	具有所用原料应有的气味、滋味，无异味。	
组织形态	具有相应产品应有的形态、无霉变。	
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
水分, g/100g	≤ 18.0	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤ 12.0	GB 5009.4

## 4.4 污染物限量

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

铅(以Pb计), mg/kg	≤	1.6、4.0(限于菊花代用茶)	GB 5009.12
----------------	---	------------------	------------

## 4.5 农药残留量

应符合GB 2763的规定。

## 4.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

## 4.7 净含量

按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》执行,并按JJF 1070 规定的方法检验。

## 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 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 5 检验规则

## 5.1 组批

业标准

S-

月

具有相同花色（配方）、等级、包装规格和净含量，品质一致，并在同一地点、同一期间内加工包装的产品集合体为一个批次。

## 5.2 抽样

从同一批次保质期内的产品随机抽取，抽样基数不得少于5kg，抽取6个独立包装的样品（样品数量不少于600g），样品分成2份，1份检验，1份留样备查。

## 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产品方可出厂，出厂检验项目按照相关规定执行。

## 5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求中的全部项目。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，有任意一项不符合本标准要求时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

6.1.1 产品销售包装的标签标识应符合 GB 7718 和原国家质检总局第 123 号令《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定，营养标签标识应符合 GB 28050 的规定。

6.1.2 含有人参等有适用人群和食用量要求的产品，应标注最大食用量和不适宜人群。

6.1.3 外包装图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 6.2 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。

### 6.3 运输

运输工具应具有防尘、防雨、防晒设施，保持清洁卫生，不得与其它有毒、有害、易污染的物品混装、混运。装运时应轻拿、轻放、轻卸、防止重压。

### 6.4 贮存

产品应贮存于阴凉通风、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，按产品不同品种和等级分别堆码整齐。

案章

日

## 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》。



2020年09月06日

陈浩标

备案单位主要负责人（签字）

2020年09月06日