

Q/YYC

临沧燕语茶业科技有限公司企业标准

Q/YYC 0003 S—2024

代替 Q/ YYC 0003 S-2022

代用茶

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53090009 S-2024
备案日期: 2024年 01 月 16 日

云南省
备案号
备案日期

2024-01-16 发布

2024-01-18 实施

临沧燕语茶业科技有限公司 发布

前 言

我公司生产的代用茶是以荷叶、薄荷、桑叶、橘皮、洛神花（玫瑰茄）、玫瑰花、甘草、菊花、荞麦、金银花、罗汉果、蜜饯等可食用的植物叶、花、果（实）、根茎中一种或几种为原料，经分拣、拼配（或不拼配）、添加（或不添加）食用盐等辅料，添加（或不添加）食品添加剂、混合（或不混合）、包装等工艺加工而成。根据相关法律法规，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、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》、GH/T 1091-2014《代用茶》的规定制定，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。

本标准代替Q/YYC 0003 S-2022《代用茶》。

本标准由临沧燕语茶业科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：冷东。

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、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以我公司生产的代用茶是以荷叶、薄荷、桑叶、橘皮、洛神花（玫瑰茄）、玫瑰花、甘草、菊花、荞麦、金银花、罗汉果、蜜饯等可食用的植物花、果（实）、根茎中一种或几种为原料，经分拣、拼配（或不拼配）、添加（或不添加）食用盐等辅料，添加（或不添加）食品添加剂、混合（或不混合）、包装等工艺加工而成的代用茶。

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。

3 产品分类

3.1 根据产品使用原材料不同分为：叶类代用茶、花类代用茶、果实根茎类代用茶、混合类代用茶。

3.1.1 叶类代用茶：荷叶、薄荷、桑叶等代用茶。

3.1.2 花类代用茶：洛神花（玫瑰茄）、菊花、金银花、玫瑰花等代用茶。

3.1.3 果实根茎类代用茶：橘皮、甘草、荞麦、罗汉果等代用茶。

3.1.4 混合类代用茶：以两种或两种以上可食用植物的花、果（实）、根茎、蜜饯为原料，添加（或不添加）食用盐等辅料，添加（或不添加）食品添加剂按一定比例拼配加工而成的代用茶。

3.2 根据产品包装不同分为：代用茶、袋泡茶。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 桑叶、橘皮、洛神花（玫瑰茄）、玫瑰花、甘草、菊花、荞麦、金银花、罗汉果、铁皮石斛：应清洁、干燥、无污染、无病虫害、无腐烂变质、无杂质，并符合相应的食品安全标准及有关规定。

4.1.2 薄荷：应符合 GB/T 32736-2016 的规定。

4.1.3 金银花：应符合 DB36/T 691 的规定。

4.1.4 罗汉果：应符合 NY/T 694 的规定。

4.1.5 甘草：应符合 GB/T 19618 的规定。

4.1.6 蜜饯：应符合 GB 14884 的规定。

4.1.7 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。

4.1.8 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.9 其他原辅料：应符合相应食品安全标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

品安全企业

5309

年

4.2 感官要求

应符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
形 态	具有该产品特有的形态	将适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅，取适量样品于清洁的透明容器中，开水冲泡后目视、鼻嗅、口尝。
色 泽	具有该产品应有的正常色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的气味和滋味，无异味	
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
	叶类代用茶	花类代用茶	果实根茎类代用茶	混合类代用茶（其他）	混合类代用茶（蜜饯类）	
水分, g/100g ≤	8.5	13.0	13.0	13.0	13.0	GB 5009.3
总灰分, g/100g ≤	12	12.0	12.0	12.0	40.0	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（以 Pb 计），mg/kg ≤	1.6（菊花 4.0）	GB 5009.12

4.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.6 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。

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

4.8 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

同一批原料、同一批投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不得少于5kg，抽样数量不少于600g，样品分成两份，一份检验，一份备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前须经本厂质检部门检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目应按有关规定执行。

5.4 型式检验

正常生产情况下型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求规定的全部项目。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 产品的原料、配方、工艺、生产设备发生较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上，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

检验结果中若有一项不合格时，则判定该批次产品为不合格产品；其余项目有任一项不符合本标准时，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 销售的包装标签应符合 GB 7718 和 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 包装材料和包装容器应符合相应食品安全国家标准和有关规定，封口严密、包装牢固。

6.2.2 袋泡型代用茶滤纸应符合 GB/T 25436、GB/T 28121 的规定。

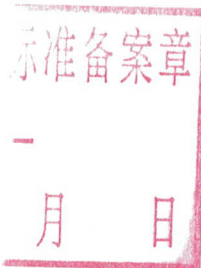
6.2.3 尼龙包装材料应符合 GB 4806.7 的规定。

6.3 运输

运输工具应清洁、干燥、卫生，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装、混运。运输时应防止日晒雨淋、装卸时应轻搬、轻放，不得抛掷、重压和挤压。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、干燥、有防潮、防蝇、防鼠设施的仓库内，不得与有毒、有害物品混贮。产品应在有防潮层的地面、离墙堆放，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 2024 年 1 月 10 日至 2024 年 1 月 16 日在 企业标准信息公共服务平台网站 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。

临沧燕语茶业科技有限公司

备案单位（盖章）

2024 年 1 月 16 日

赵绍华

备案单位主要负责人（签字）

2024 年 1 月 16 日