

Q/YWJ

云南五季生物科技有限公司企业标准

Q/YWJ 0001 S—2024

紧压代用茶

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53010052 S- 2024
备案日期: 2024 年 01 月 22 日

2024-01-22 发布

2024-01-24 实施

云南五季生物科技有限公司

发布

前 言

我公司生产的紧压代用茶是以重瓣红玫瑰、柠檬干、金桔干、桂花、山楂、玫瑰茄、马齿苋、乌梅、代代花、玉竹、甘草、龙眼肉（桂圆）、百合、肉桂、余甘子、杏仁（甜、苦）、沙棘、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、金银花、枸杞子、桑椹、荷叶、淡竹叶、菊花、黄芥子、黄精、葛根、槐花、蒲公英、酸枣仁、橘皮、薄荷等中的一种或多种以上为主要原料，添加（或不添加）食品添加剂，经挑选（或不挑选）、清洗（或不清洗）、切片（或不切片）、粉碎（或不粉碎）、拼配（或不拼配）、汽蒸、压制成型、干燥（或不干燥）、包装等工艺制成。根据相关法律法规制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易以及仲裁的依据。

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。

本标准由云南五季生物科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：黄彬。

食品
号: 53
期:

紧压代用茶

1 范围

本标准规定了紧压代用茶的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以重瓣红玫瑰、柠檬干、金桔干、桂花、山楂、玫瑰茄、马齿苋、乌梅、代代花、玉竹、甘草、龙眼肉（桂圆）、百合、肉桂、余甘子、杏仁（甜、苦）、沙棘、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、金银花、枸杞子、桑椹、荷叶、淡竹叶、菊花、黄芥子、黄精、葛根、槐花、蒲公英、酸枣仁、橘皮、薄荷等中的一种或多种以上为主要原料，添加（或不添加）食品添加剂，经挑选（或不挑选）、清洗（或不清洗）、切片（或不切片）、粉碎（或不粉碎）、拼配（或不拼配）、汽蒸、压制成型、干燥（或不干燥）、包装等工艺制成的紧压代用茶。

2 规范性引用文件

本标准中所引用的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

3.1.1 根据原料的不同分为：单一型紧压代用茶、混合型紧压代用茶

3.1.2 根据成型的不同分为：饼型类紧压代用茶、砖型类紧压代用茶、沱型类紧压代用茶、球型类紧压代用茶、其他类紧压代用茶。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 枣：应符合 GB/T 5835 的规定。

4.1.2 柠檬干、金桔干：应符合 GB 16325 的规定。

4.1.3 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。

4.1.4 甘草：应符合 GB/T 19618 的规定。

4.1.5 桑椹、重瓣红玫瑰、桂花、玫瑰茄、马齿苋、乌梅、代代花、玉竹、白果、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、金银花、桑椹、荷叶、淡竹叶、菊花、黄芥子、黄精、葛根、槐花、蒲公英、酸枣仁、橘皮、薄荷、山楂、罗汉果、莲子等：应品质好、清洁、无霉变无异味、无变质、无虫蛀、无其他夹杂物，应符合相应的食品标准及有关规定。

4.1.6 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.7 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料及辅料。

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
外 观	具有各产品固有形态，松紧适度、不起层脱面。	CH/T 1091 附录 A
色 泽	具有相应品种应有的色泽。	
气味和滋味	具有各产品应有的滋味和气味，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
水分, g/100g	≤ 12.0	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 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 4.0 (限菊花紧压代用茶) 1.6	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 规定的方法检测。

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定。

4.9 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

以同一批投料，同一工艺所生产的同一品种、同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

按GB/T 8302的规定。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前须经本公司质量检验部门检验合格并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目按相关规定和要求执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- 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进行型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，若有任一项指标不合格时，可以从同批产品中加倍抽样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装的标签、标识应符合 GB 7718 及有关规定。

6.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口严密、包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放，严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。装卸时应轻搬、轻放，不得重压。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生、无异味、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、易污染的物品混存混放。产品应离墙、离地分类堆码整齐，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2023年12月12日至2023年12月20日在企业标准信息公共服务平台上进行了标准文本和编写说明备案前公示（不少于5个工作日）广泛征求社会各方意见。

备案单位（盖章）

2023年12月22日



黄彬

备案单位主要负责人（签字）

2023年12月22日