

Q/WJJ

云南王锦记大健康发展有限公司企业标准

Q/WJJ 0002 S—2024

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: 53010228 S- 2024
备案日期: 2024 年 04 月 30 日

2024-04-30 发布

2024-05-02 实施

云南王锦记大健康发展有限公司 发布

前 言

我公司生产的代用茶，是以仙草、冬青科苦丁茶、辣木叶、桑叶、荷叶、淡竹叶、薄荷、重瓣红玫瑰、金银花、菊花、玫瑰茄、桂花、槐花、茉莉花、蒲公英、龙眼、大麦苗、柠檬、枸杞、山楂、罗汉果、红枣、苦瓜、甘草、生姜、胖大海、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）、葛根、玛咖、决明子、余甘子、百合等其中的一种或几种为主要原料，经挑选、干燥（或不干燥）、添加（或不添加）冰糖等辅料或食品添加剂，拼配（或不拼配）、粉碎（或不粉碎）、压制（或不压制）、袋泡（或不袋泡）、包装等工艺加工而成。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、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。

本标准由云南王锦记大健康发展有限公司负责提出、起草并解释。

本标准主要起草人：张云生。

食品安全
号: 530
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、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以仙草、冬青科苦丁茶、辣木叶、桑叶、荷叶、淡竹叶、薄荷、重瓣红玫瑰、金银花、菊花、玫瑰茄、桂花、槐花、茉莉花、蒲公英、龙眼、大麦苗、柠檬、枸杞、山楂、罗汉果、红枣、苦瓜、甘草、生姜、胖大海、人参（人工种植5年及5年以下）、葛根、玛咖、决明子、余甘子、百合等其中的一种或几种为主要原料，经挑选、干燥（或不干燥）、添加（或不添加）冰糖等辅料或食品添加剂，拼配（或不拼配）、粉碎（或不粉碎）、压制（或不压制）、袋泡（或不袋泡）、包装等工艺加工而成的代用茶。

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 根据产品使用原材不同分为：叶类代用茶、花类代用茶、果实类根茎类代用茶，混合类代用茶。

3.1.1 叶类代用茶：仙草、冬青科苦丁茶、辣木叶、桑叶、荷叶、淡竹叶、薄荷等代用茶。

3.1.2 花类代用茶：重瓣红玫瑰、金银花、菊花、玫瑰茄、桂花、槐花、茉莉花、蒲公英等代用茶。

3.1.3 果实类根茎类代用茶：龙眼、大麦苗、柠檬、枸杞、山楂、罗汉果、红枣、苦瓜、甘草、生姜、胖大海、人参（人工种植5年及5年以下）、葛根、玛咖、决明子、余甘子、百合等代用茶。

3.1.4 混合类代用茶：以两种及两种以上可食用植物的叶、花、果（实）、根茎为主要原料，添加（或不添加）辅料按一定比例拼配加工而成的代用茶。

3.2 根据产品包装形式的不同分为：普通型代用茶、紧压型代用茶、袋泡型代用茶。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 仙草、冬青科苦丁茶、辣木叶、桑叶、荷叶、淡竹叶、薄荷、重瓣红玫瑰、金银花、菊花、玫瑰茄、桂花、槐花、茉莉花、蒲公英、苦荞、龙眼、大麦苗、柠檬、山楂、罗汉果、苦瓜、甘草、生姜、胖大海、葛根、决明子、余甘子、百合、玛咖、人参（人工种植5年及5年以下）：应新鲜、无腐烂、无霉变、无杂质；并应符合相应的食品标准及有关规定。

4.1.2 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。

4.1.3 红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。

4.1.4 冰糖：应符合 GB 13104 的规定。

4.1.5 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.6 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品用原料和辅料。

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
外观形态	具有该品种特有的形态。	将适量样品置于清洁的白瓷盘中，在自然光线下，目视、鼻嗅，取适量样品置于清洁的透明容器中，冲泡后目视、鼻嗅、口尝。
汤 色	具有该品种应有的正常色泽，冲泡后具有正常汤色。	
气味、滋味	具有该品种应有的气味和滋味，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
水分, g/100g	≤ 15.0	GB 5009.3
二氧化硫, mg/kg	≤ 100	GB 5009.34

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 4.0（仅限菊花代用茶）	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

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，抽样基数不少于5 kg，随机抽取样品不少于600g，样品分成2份，1份检验，1份备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经质检部门检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目按照有关规定和要求执行。

5.4 型式检验

正常情况下，型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准的全部规定。有下列情况之一者，亦应进行型式检验：

- a)原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b)停产半年后重新恢复生产时；
- c)出厂检验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，若有任一项指标不符合本标准要求的，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 产品包装的标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 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。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。搬运时应轻拿轻放。不得扔摔、撞击、挤压。运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内，严禁日晒、雨淋、烟火。堆放时离地、离墙。严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易挥发、易污染的物品混贮混放。

备案单位承诺书

本食品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》。



2024年04月16日

张云生

备案单位主要负责人（签字）

2024年04月16日