

Q/YSJ

云南山菌农业科技有限公司企业标准

Q/YSJ 0005 S—2020

代用茶

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 530102YS-2020
备案日期: 2020年03月22日

云南
备案
备案

2020-08-32 发布

2020-09-22 实施

云南山菌农业科技有限公司 发布

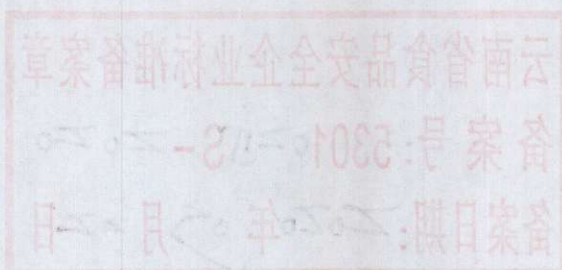
前 言

我公司生产的代用茶是以冬青科苦丁茶、桑叶、荷叶、薄荷叶、重瓣红玫瑰、金银花、菊花、桂花、茉莉花、柠檬、山楂、罗汉果、胖大海、葛根、百合、甘草、枸杞等其中一种或几种为原料，经挑拣、干燥或不干燥、拼配或不拼配、包装等工艺加工而成。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、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》及GB 2763-2016《食品安全国家标准 食品中最大农药残留限量》制定，其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南山茵农业科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：杨芳。



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、运输及贮存。

本标准适用于以冬青科苦丁茶、桑叶、荷叶、薄荷叶、重瓣红玫瑰、金银花、菊花、桂花、茉莉花、柠檬、山楂、罗汉果、胖大海、葛根、百合、甘草、枸杞等其中一种或几种为原料，经挑选、干燥或不干燥、拼配或不拼配、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

按用的原料不同分为：单一型代用茶、混合型代用茶。

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 红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。

4.1.3 冬青科苦丁茶、桑叶、荷叶、薄荷叶、重瓣红玫瑰、金银花、菊花、桂花、茉莉花、柠檬、山楂、罗汉果、胖大海、葛根、百合、甘草等：应洁净、无虫蛀、无霉变、无异味、无其他肉眼可见外来杂质，并符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.1.4 其它原辅料：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	具有各类天然食用植物固有的色泽。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下，目视、鼻嗅、口尝。
形态	具有各类天然食用植物固有的形态、无病虫害、无霉变。	
滋味、气味	具有各类天然食用植物应有的滋味和气味，气味纯正，不得有其他异味。	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	

4.3 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2的规定。

表2 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

4.4 农药残留量限量

应符合GB 2763的规定。

4.5 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。

4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 茶制品的规定。

5 生产加工过程的要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

6.2 抽样

应符合《含茶制品和代用茶生产许可证审查细则（2006版）》的规定。

6.3 出厂检验

产品出厂前应必须由公司的质量检验部门进行抽样检验、经检验合格签发合格证后方可出厂。出厂检验项目应符合《含茶制品和代用茶生产许可证审查细则（2006版）》的规定。

6.4 型式检验

正常生产情况下每半年进行一次，型式检验项目为本标准规定的所有项目，发生下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- 产品原料、生产工艺、生产设备有较大改变时；
- 停产半年以上重新恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

6.5 判定规则

检验结果中，若有一项指标不合格，可用留样进行复检，以复检结果为准。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

7.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

7.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

产品包装材料和容器应符合国家相关标准的规定，封口严密，包装牢固。

7.3 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；装运时要轻拿、轻放、轻装、轻卸，防止重压。

7.4 贮存

产品应贮存于清洁、卫生、阴凉、通风、干燥、无异味的库房内。产品离地、离墙堆放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。

备案章

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《中华人民共和国食品安全法》。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（包括原辅料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原辅料）、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《中华人民共和国食品安全法》。



杨芳

备案单位主要负责人（签字）

2020年4月26日