

Q/YYG

云南御罐生物科技有限公司企业标准

Q/YYG 0005 S—2021

代用茶

云南省
备案号
备案日期

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53010260S-2021
备案日期: 2021 年 06 月 16 日

2021-06-16 发布

2021-06-18 实施

云南御罐生物科技有限公司

发布

前 言

我公司生产的代用茶是以荷叶、辣木叶、桑叶、淡竹叶、薄荷叶、冬青科苦丁茶、糯米香叶、菊花、金银花、重瓣红玫瑰、茉莉花、玫瑰茄、桂花、大麦茶、枸杞、决明子、苦瓜片、山楂、罗汉果、柠檬片、枣类（大枣、酸枣、黑枣）、余甘子、橘皮、甘草、牛蒡根、人参（人工种植）、干姜、葛根、桔梗等为原料，经拣剔、添加或不添加食糖、按特定比例拼配或不拼配、粉碎或不粉碎、蒸压成型或不蒸压成型、干燥或不干燥、冷却或不冷却、包装等工艺制成。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、检验、贸易和仲裁的依据。

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 2763-2021《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。

本标准由云南御罐生物科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：付庭慧、朱庆江、孙金熙、邓蒙青、邓植元。

代用茶

1 范围

本标准规定了调味茶的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以荷叶、辣木叶、桑叶、淡竹叶、薄荷叶、冬青科苦丁茶、糯米香叶、菊花、金银花、重瓣红玫瑰、茉莉花、玫瑰茄、桂花、大麦茶、枸杞、决明子、苦瓜片、山楂、罗汉果、柠檬片、枣类（大枣、酸枣、黑枣）、余甘子、橘皮、甘草、牛蒡根、人参（人工种植）、干姜、葛根、桔梗等为原
料，经拣剔、添加或不添加食糖、按特定比例拼配或不拼配、粉碎或不粉碎、蒸压成型或不蒸压成型、干燥或不干燥、冷却或不冷却、包装等工艺制成的、采用类似茶叶冲泡（浸泡或煮）方式供人们饮用的代用茶。

2 规范性引用文件

本标准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

按原料品种及加工工艺的不同分为叶类代用茶、花类代用茶、果实类代用茶、根茎类代用茶、混合类代用茶。

- 3.1 叶类代用茶：荷叶、辣木叶、桑叶、淡竹叶、薄荷叶、冬青科苦丁茶、糯米香叶等。
- 3.2 花类代用茶：菊花、金银花、重瓣红玫瑰、茉莉花、玫瑰茄、桂花等。
- 3.3 果实类代用茶：大麦茶、枸杞、决明子、苦瓜片、山楂、罗汉果、柠檬片、枣类（大枣、酸枣、黑枣）、余甘子、橘皮等。
- 3.4 根茎类代用茶有：甘草、牛蒡根、人参（人工种植）、干姜、葛根、桔梗等。
- 3.5 混合类：以上两种及两种以上代用茶为主要原料，添加或不添加辅料按一定比例拼配加工而成。
- 3.6 根据加工工艺分为：非紧压代用茶、袋泡代用茶、紧压代用茶。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 人参（人工种植）、荷叶、辣木叶、桑叶、淡竹叶、薄荷叶、冬青科苦丁茶、糯米香叶、菊花、金银花、重瓣红玫瑰、茉莉花、玫瑰茄、桂花、大麦、决明子、苦瓜片、山楂、罗汉果、柠檬片、枣类（大枣、酸枣、黑枣）、余甘子、橘皮、牛蒡根、干姜、葛根、桔梗等：应无霉变、无肉眼可见外来杂质，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 甘草：应符合 GB/T 19618 的规定。
- 4.1.4 生产加工用水：应符 GB 5749 的规定。

4.1.5 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
	非紧压代用茶	袋泡代用茶	紧压袋泡茶	
形 态	形态为单一可食用植物的叶或者花、果（实）、根茎或可食用植物的叶或者花、果（实）、根茎的混合物	形态为滤袋外形完整，冲泡后不溃破，不漏茶。	形状端正匀称，松紧适度，不起层脱面。	GB/T 23776
色 泽	具有各品种固有的正常色泽。			
气味和滋味	具有各品种应有的气味和滋味，无霉味及其它异味。			
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 ≤	14.0	GB 5009.3
总灰分，g/100g ≤	8.0	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、4.0（限菊花）	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

4.8.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 茶制品的规定。

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

以同一品种的配料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不得小于 5kg，抽取不少于 2 个独立包装样品，样品总量不得少于 600g，分为两份，一份检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

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。出厂检验项目应按照国家有关规定执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，其项目为本标准技术要求规定的全部项目。有下列情况之一者，亦进行型式检验：

- a) 当原料、配方、生产工艺、生产设备发生较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出公司检验结果与上一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

检验结果中有任一项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 包装标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

6.1.2 包装图示标志应符合 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。

6.2.2 茶叶滤纸：应符合 GB/T 25436 或 GB/T 28121 的规定。

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。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、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。

章
日

承 诺 书

本食品安全企业标准备案单位保证：

一、本次申请备案所填写的内容、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》。

备案单位（盖章）：



备案单位主要负责人（签字）：孙金熙

年 月 日

2021 年 6 月 8 日