

Q/LAL

泸西县阿庐旅游食品有限责任公司企业标准

Q/LAL 0006 S—2020

代用茶

云南省食
备案号:
备案日期:

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53250050S-2020
备案日期: 2020年11月19日

2020-11-09 发布

2020-11-19 实施

泸西县阿庐旅游食品有限责任公司 发布

前 言

我公司生产的代用茶是以苦荞为原料，添加或不添加辣木叶，经清理、脱壳、炒制、揉捻、熟化、干燥、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 2763-2019《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》制定，其中铅的指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由泸西县阿庐旅游食品有限责任公司提出、起草并解释。

本标准起草人：王树方。

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。

本标准适用于以苦荞为原料，添加或不添加辣木叶，经清理、脱壳、炒制、揉捻、熟化、干燥、包装等工艺制成的代用茶。

2 规范性引用文件

本标准中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。

食品安全企业标准

5325 S-
年 月

3 产品分类

按原辅料不同分为：苦荞代用茶、苦荞辣木叶代用茶。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 辣木叶：应新鲜、无虫蛀、无腐烂、无变质、无污染、无异味，并符合相应食品标准及有关规定。

4.1.2 苦荞：应符合 GB/T10458 的规定。

4.1.3 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.4 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
色 泽	开水冲泡汤色为黄色	1、取适量样品置于白瓷盘内，在自然光线下，目视、鼻嗅。 2、取适量样品置于清洁透明容器中，冲泡后目视、鼻嗅、口尝。
气 味、滋 味	具有该产品应有的气味和滋味、无异味。	
组 织 形 态	颗粒状，无霉变	
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
灰分, g/100g ≤	8.0	GB 5009.4

4.4 污染物限量

应符合GB2762的规定；严于食品安全国家标准的指标应符合表3的要求。

表3 污染物限量

铅(以Pb计), mg/kg ≤	0.16	GB 5009.12
------------------	------	------------

4.5 农药残留限量

应符合GB2763的规定。

4.6 真菌毒素限量

应符合GB2761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，按JJF1070规定的方法检验。

4.8 食品添加剂及营养强化剂

4.8.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.8.2 营养强化剂的使用应符合 GB14880 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

以同一批投料、同一工艺生产的同一品种、同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取样品，抽样基数不少于5kg（以净含量计），随机抽取600g样品，分成二份，一份用于检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前须经本厂质量检验部门检验合格，并附产品质量检验合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分。

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) 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时。

5.5 判定规则

检验结果中，若有任意一项不符合本标准时，可用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

- 6.1.1 产品标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。
- 6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准和有关规定。封口严密，包装牢固。

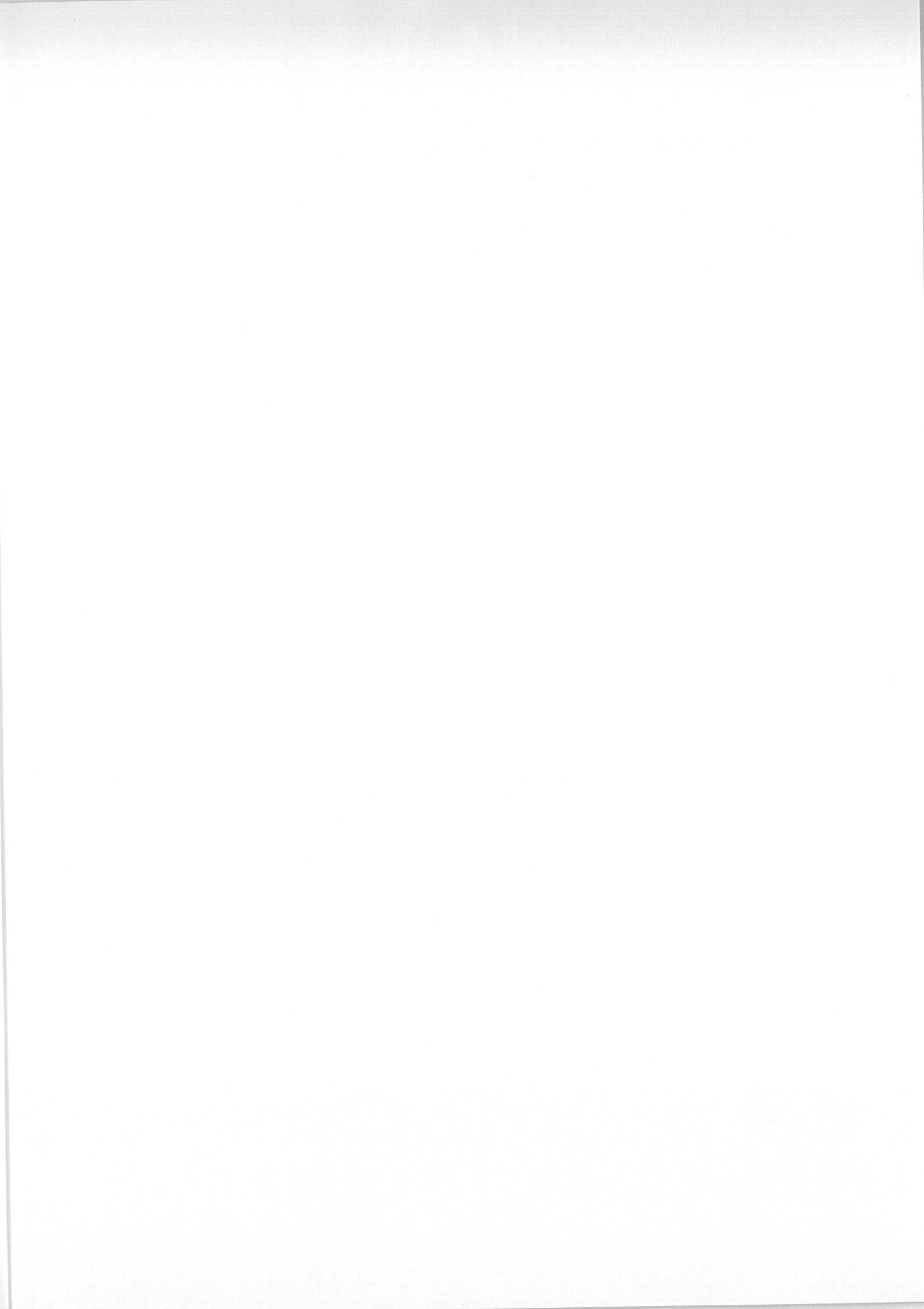
6.3 运输

运输工具应清洁无污染，运输产品时应防雨、防潮、防晒。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输，装卸时应轻搬、轻放。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风、无异味的食品库房内。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存，堆放时应离地离墙，堆放高度以提取方便为准。





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》。



备案单位 (盖章)

2020年11月3日

唐顺玉

备案单位主要负责人 (签字)

2020年11月3日

