

# Q/YDC

## 云南大初食品有限公司企业标准

Q/YDC 0003 S—2020

代替 Q/ YDC 0003 S-2016

### 苦荞代用茶

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53030027S-2020  
备案日期: 2020年04月12日

2020 - 04- 04 发布

2020 - 04 - 12 实施

云南大初食品有限公司 发布

## 前 言

我公司生产的苦荞代用茶，是以苦荞麦为主要原料，经脱壳、炒制、筛选后，添加或不添加茉莉花、菊花、金银花、重瓣红玫瑰、柠檬、红枣、枸杞、山楂加工等工艺制作而成。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的规定，制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易及仲裁的依据。

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 2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》的规定制定；其中铅指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替 Q/ YDC 0003 S-2016《苦荞代用茶》

本标准由云南大初食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：罗刚、罗超、张小贵。

南省食品  
案号: 5  
案日期:

# 苦荞代用茶

## 1 范围

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

本标准适用于以苦荞麦为主要原料，经脱壳、炒制、筛选后，添加或不添加茉莉花、菊花、金银花、重瓣红玫瑰、柠檬、红枣、枸杞、山楂加工等工艺制做而成的苦荞茶。

## 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

按配方及加工工艺的不同分为苦荞茶、茉莉花苦荞茶、菊花苦荞茶、金银花苦荞茶、玫瑰花苦荞茶、柠檬苦荞茶、红枣苦荞茶、山楂苦荞茶、枸杞苦荞茶。

## 4 技术要求

### 4.1 原料要求

4.1.1 苦荞麦：应符合 GB/T 10458 的规定。

4.1.2 茉莉花、菊花、金银花、重瓣红玫瑰、柠檬、红枣、枸杞、山楂：应无劣变、无霉变、无异味，并符合相应的食品标准和要求，不得使用非食品原料和辅料。

4.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.4 其他原辅料：应无劣变、无霉变、无异味，无其他植物叶、花和杂物，并符合相应的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
形 态	颗粒状，略有部分苦荞颗粒上脱落的薄皮，无焦糊、无霉变、无虫蛀。	将样品置于白瓷盘内，置于光线明亮处目测、鼻嗅、口尝。
色 泽	具有该产品固有的色泽，冲泡后具有正常汤色，无浑浊现象。	
气味、滋味	只有该产品特有的香气和滋味，无异味。冲泡后具有该产品特有的气味及滋味。	
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	≤ 9.0	GB 5009.3
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	≤ 0.16	GB 5009.12

### 4.5 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763的规定。

### 4.6 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761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JJF 1070规定的方法检验。

### 4.8 食品添加剂

4.8.1 食品添加剂质量应符合相应的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

以同一批原料、同一配方、同一工艺生产的同一品种、同一规格的产品为一组批。

### 5.2 抽样

抽样基数不得少于5kg(以净含量计)，从同一批产品中随机抽取6袋，样品总量不少于600g，样品分成两份，一份检验用，另一份留样备查。

### 5.3 出厂检验

标准

S-

月

每批产品必须经我公司质检部门检验合格，并出具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、灰分。

#### 5.4 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技术要求的全部项目，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品投入批量生产时；
- b) 当原料、工艺发生较大改变时；
- c) 停产半年以上，再恢复生产时；
- d) 出产检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 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指标不合格时，可以用留样进行复检，并以复检结果为准。

### 6 标志、包装、运输、贮存

#### 6.1 标志

产品标签应符合GB 7718和GB 28050的要求，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

运输工具应具有防雨、防晒设施，保持清洁卫生、干燥，不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装混运，装卸时要轻拿、轻放、轻装、轻卸，防止重压。

#### 6.4 贮存

产品应贮存在阴凉干燥、清洁、通风良好的库房内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施，不得与有毒、有害、易污染的物品混贮；仓库内产品，按产品不同品种分别隔墙离地堆码整齐。

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《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03月06日

章小洁

备案单位主要负责人（签字）

2020年03月06日