

Q/WQQQ

文山莽七情食品有限公司企业标准

Q/WQQQ 0002S—2020

代用茶

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53260013 S- 2020
备案日期: 2020 年 7 月 5 日

云南省食品安
备案号: 532
备案日期:

2020 - 05 - 27 发布

2020 - 06 - 27 实施

文山莽七情食品有限公司 发布

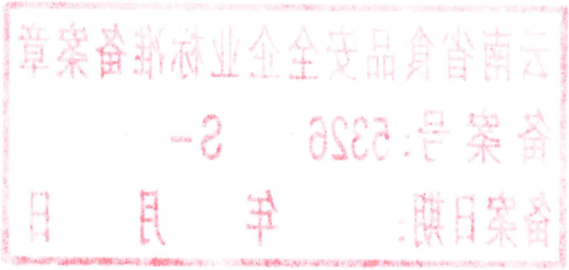
前 言

我公司生产的代用茶是以可食用的花类（三七花、金银花、桂花、重瓣红玫瑰花等）、果实类（百合、山楂、枸杞、苦荞、罗汉果等）、叶类（三七茎叶、荷叶、桑叶等）、根茎类（葛根、干姜、紫皮石斛、人参（5 年及 5 年以下人工种植）、甘草等）为原料，经挑拣、干燥（不干燥）、粉碎（或不粉碎）、添加（不添加）食品添加剂、制粒（或不制粒）、炒制（不炒制）、拼配（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、贸易和仲裁的依据。

本标准安全性指标参照 GB 2762《食品安全国家标准 食物中污染物限量》、GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》制定，其中铅严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。。

本标准由文山养七情食品有限公司提出起草并解释。

本标准主要起草人：马明胜



代用茶

1 范围

本标准规定了代用茶的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以可食用的花类（三七花、金银花、桂花、重瓣红玫瑰花等）、果实类（百合、山楂、枸杞、荞麦、罗汉果等）、叶类（三七茎叶、荷叶、桑叶等）、根茎类（葛根、干姜、紫皮石斛、人参（5年及5年以下人工种植）、甘草等）为原料，经挑拣、干燥（不干燥）、粉碎（或不粉碎）、添加（不添加）食品添加剂、制粒（或不制粒）、炒制（不炒制）、拼配（不拼配）、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

根据产品原辅料不同分为：叶类、花类、果实类、根茎类、混合类代用茶。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 三七花，应符合 DBS 53/023 规定要求。
- 4.1.2 三七茎叶，应符合 DBS 53/024 规定要求。
- 4.1.3 荞麦，应符合 GB/T 35028 规定要求。
- 4.1.4 紫皮石斛，应符合 DBS 53/027 规定要求。
- 4.1.5 甘草,应符合 GB/T 19618 规定要求。
- 4.1.6 枸杞, 应符合 GB/T 18672 规定要求。
- 4.1.7 食糖，应符合 GB 13104 规定要求。
- 4.1.8 生产用水：应符合 GB 5749 规定要求。
- 4.1.9 其他原辅料：应符合相应食品标准和有关规定，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	具有各品种固有的的形态、无病虫害、无霉变	取适量样品置于洁净的白色搪瓷盘中，在自然光线下目视、
色泽	具有相应品种应有的色泽	

企业标准备
S-
年 月

滋味、气味	具有各品种应有的香气和滋味、无霉味及其他异味	鼻嗅、口尝。
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 ≤	13.0	GB5009.3
总灰分, g/100g ≤	10.0	GB5009.4
人参皂苷 Rb3, g/100g ≥	0.05	DB 53/024 附录 A
人参皂苷仅适用于含三七花、三七茎叶的产品		

4.4 污染物限量

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 ≤	3.2 (含三七花、茎叶 1.6)	GB 5009.12

4.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定

4.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定

4.7 微生物指标

4.7.1 微生物限量应符合 GB 17399

4.7.2 致病菌限量应符合 GB 29921

4.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，按JJF 1070-2018规定的方法检验。

4.9 食品添加剂

4.9.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准和有关规定；

4.9.2 食品添加剂的质量应符合 GB 2760 茶制品的规定。

4.10 生产加工过程卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合GB 14881的规定

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种的原料，同一次投料，同一工艺所生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

在同一批产品中随机抽样，抽样基数不得少于50个独立包装（总量不得少于50kg）。净含量大于或等于5 kg的产品：取5 kg样品，混匀，平均分为两份；净含量小于5 kg的产品：取6个独立包装（样品量不得少于5 kg），样品分成两份，一份检验，另一份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前须经公司质量检验部门按本标准规定检验合格，签发检验合格证明后方可出厂，出厂检验项目为：感官品质、水分、灰分、净含量、破损、标识完整及菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，型式检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 当原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年以上再恢复生产时；
- 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要求时。

5.5 判定规则

检验结果中微生物指标有任一项不合格时，则判定该批产品为不合格；其余指标有任一项不合格时，用留样复检，以复检结果为准。

6 包装、标志、运输和储存

6.1 标志

6.1.1 食品销售包装的标签应符合 GB 7718、GB28050 的规定，含人参（人工种植五年及五年以下），三七花、三七茎叶、紫皮石斛的产品应标注不适宜人群及每日推荐食用量。

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、干燥，不得与有毒、有污染的物品混装、混运。运输时应防止日晒、雨淋。装卸时应轻装、轻放，不得抛掷、重压和挤压。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生、通风、干燥、有防潮、防蝇、防鼠设施的仓库内，不得与有毒、有害物品、混贮。堆放时应离地、离墙，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品一起堆放。

