

Q/NJZF

文山熙康激通络生物科技公司企业标准

Q/NJZF 0001S—2021

代用茶（黄精茶）

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53260012S-2021
备案日期: 2021年3月2日

云南
备案
备案

2021-02-07 发布

2021-03-2 实施

文山熙康激通络生物科技公司 发布

前 言

我公司生产的代用茶（黄精茶）是以黄精为主要原料，苦瓜、桑葚、菊花为辅料，经精选、蒸制、干燥、调配、混合、粉碎、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，特制订本企业标准，作为组织生产、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。

本标准由文山熙康激通络生物科技中心提出起草并解释。

本标准主要起草人：解治朝。

食品安全
号: 5326
期:

代用茶（黄精茶）

1 范围

本标准规定了代用茶（黄精茶）的产品分类、要求、试验方法、检验规则和标志标签、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以黄精为主要原料，苦瓜、桑葚、菊花为辅料，经精选、蒸制、干燥、调配、混合、粉碎、包装等工艺制成的代用茶（黄精茶）。

2 规范性引用文件

本标准所列文件对于本标准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

代用茶（黄精茶）

4 原辅料要求

4.1 黄精、苦瓜、桑葚、菊花：无霉变、无虫蛀、无杂质，应符合相应的食品安全标准，同时符合GB 2762和GB2763 的规定。

4.2 感官指标

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标
外观	具有各产品固有的色泽，无劣变、霉变、无杂质
汤色	棕褐色
气味	具有各产品固有的滋味、无异味
滋味	味，甘平

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

标准备
S-
月

表 2 理化指标

项 目	指标	检验方法
水分(质量分数)/%	≤ 12.0	GB 5009.3
总灰分(质量分数)/%	≤ 12.0	GB 5009.4

4.4 污染物限量及农药残留限量

应符合表3和表4的规定。

表 3 污染物限量

项 目	限量	检验方法
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 4.0	GB 5009.12

表 4 农药残留限量

项 目	限量	检验方法
六六六/(mg/kg)	≤ 0.2	NY/T 761
滴滴涕/(mg/kg)	≤ 0.2	NY/T 761

5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，净含量允差按照 JJF 1070 规定的方法进行。

6 食品添加剂

6.1 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；

6.2 食品添加剂的使用应符合GB 2760 的规定。

7 食品加工过程的卫生要求

应符合GB 14881 的规定。

8 检验规则

8.1 抽样

8.1.1 组批

具有相同的花色、等级、包装规格和净含量，品质一致，并在同一地点、同一期间内加工包装的产品集合为一批次。

8.1.2 组批方法和抽样数量

抽样方法按随机抽样的方法进行。抽样基数应大于或等于 10 kg，抽样量应大于或等于 600g，样品应分装在 2 个样品罐或样品袋，一份检验，一份复验或被查用。净含量的抽样方法按国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》要求。

原材料入库前应由厂质量检验部门按原材料标准要求检验合格后，方可入库使用。

8.2 出厂检验

8.2.1 产品需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂

8.2.2 出厂检验项目包括感官、水分、净含量

8.3 型式检验

型式检验项目为本标准的4、5、6、7、8、9条要求中的全部项目，检验周期每年不少于一次。有下列情况之一时，应进行型式检验。

- a) 新产品试制鉴定；
- b) 正式生产时，如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家质量监督机构提出要求时；
- e) 产品停产半年以上、恢复生产时。

8.4 判定规则

按本标准的5、6、7、8、9条要求中的全部项目，任一项不符合规定的产品均判为不合格产品。

8.5 复检

对检验结果有争议时，应对留存样或在同批产品中重新随机加倍取样进行不合格项目的复验，以复验结果为准。

9 标志、标签、包装、运输、贮存

9.1 标志、标签

储运图示标志应符合 GB/T191 的规定。标签应符合 GB718 和《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。

9.2 包装

接触代用茶的包装材料应符合相应的卫生要求，应清洁、干燥、无异味、无毒，宜气密性良好，

9.3 运输

应采用清洁、干燥、无异味、无污染的运输工具，不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运，运输时应有防雨、防潮、防暴晒措施，避免剧烈撞击和重压。

9.4 贮存

应贮存于清洁、干燥、无异味的专用仓库内，产品堆放应离地离墙 20 cm 以上，仓库周围应无异气味，宜采用冷藏。

