

# Q/XBC

## 新平波蚩食品有限公司企业标准

Q/XBC 0006S—2020

云南省食品安全  
备案号: 5304  
备案日期:

### 代用茶袋泡茶

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53040121 S-2020  
备案日期: 2020年12月17日

2020-12-07 发布

2020-12-17 实施

新平波蚩食品有限公司 发布

## 前 言

我公司生产的代用茶袋泡茶是以可食用植物的叶、花、果（实）、根茎为原料，经前处理、混合或不混合、干燥、制作形成一定的规格，用过滤材料包装而成的，采用类似茶叶冲泡（浸泡）方式供人们饮用的代用茶袋泡茶产品。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，作为本企业组织生产、检验、贸易、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》、GH/T 1091-2014《代用茶》的规定制定，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。

本标准由新平波蚩食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：王瀚墨、金鹏程、李宏、李琳、冯晨光、普愿。

# 代用茶袋泡茶

## 1 范围

本标准适用于以可食用植物的叶、花、果（实）、根茎为原料，经前处理、混合或不混合、干燥、制作形成一定的规格，用过滤材料包装而成的，采用类似茶叶冲泡（浸泡）方式供人们饮用的代用茶袋泡茶产品。

## 2 规范性引用文件

本标准中所列的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

- 根据产品原料不同分为：叶类、花类、果（实）类、根（茎）类和混合类，不设等级。
- 3.1 叶类代用茶袋泡茶有：桑叶茶、荷叶茶、薄荷茶、沙棘茶等。
  - 3.2 花类代用茶袋泡茶有：菊花、茉莉花、金银花、重瓣红玫瑰、桂花、代代花等。
  - 3.3 果（实）类代用茶袋泡茶有：柠檬、决明子、大麦、苦荞、罗汉果、胖大海等。
  - 3.4 根（茎）类代用茶袋泡茶有：黄精、菊苣、葛根、鲜芦根等。
  - 3.5 混合类代用茶袋泡茶指以植物的叶、花、果（实）、根（茎）等为原料，按照一定比例拼配加工而成的产品。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 生产用水：应符合 GB 5749 规定。
- 4.1.2 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  | 具有其产品应有的色泽、色泽均匀 | 取适量样品，置于白瓷杯中，加水冲泡 1-2min，在自然光明亮处目视、鼻嗅、口尝。 |
| 气味  | 具有相应品种固有的气味，无异味 |                                           |
| 滋味  | 具有相应品种固有的滋味，无异味 |                                           |
| 杂质  | 无肉眼可见的外来杂质      |                                           |

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

| 项 目              | 指标要求   | 检验方法      |
|------------------|--------|-----------|
| 水分, g/100g 花类    | ≤ 5-13 | GB 5009.3 |
| 水分, g/100g 叶类    | ≤ 8.5  |           |
| 水分, g/100g 果(实)类 | ≤ 15   |           |
| 水分, g/100g 根(茎)类 | ≤ 13   |           |
| 水分, g/100g 混合类   | ≤ 13   |           |
| 总灰分, g/100g      | ≤ 10.0 | 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的要求。

表3 污染物限量

| 项 目              | 指标要求  | 检验方法       |
|------------------|-------|------------|
| 铅(以 Pb 计), mg/kg | ≤ 1.6 | GB 5009.12 |

4.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定

4.6 微生物限量

应符合GB 29921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》的要求，并按 JJF 1070的规定的的方法测定。

4.8 食品添加剂、

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.9 生产过程中的卫生要求

应符合 GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一原料、同一次投料、同一工艺、同一班次生产的同一规格的产品为一批次。

5.2 抽样

抽样基数50 kg，抽样数量不少于500 g，样品分成两份，一份用于检验，一份留样备查。

### 5.3 出厂检验

成品出厂前必须经公司质量检验部门检验合格，出具检验合格证方可出厂，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，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) 当产品原料、生产工艺、生产配方有较大改变时；
- b) 停产半年以上再重新恢复生产时；
- 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要求时。

### 5.5 判定规则

检验结果中，微生物检验指标若有任一项不合格时，判定该批产品为不合格，其余指标若有任一项不合格时，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 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

包装材料应符合相应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、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运。搬运时应轻拿、轻放，严禁扔、摔、挤压。运输中应防止暴晒、雨淋、受潮。

### 6.4 贮存

产品应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。产品隔墙20CM、隔地10CM，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混贮、混放。



## 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《中华人民共和国食品安全法》。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《中华人民共和国食品安全法》。

备案单位（盖章）



2020 年 11 月 12 日

普 恩

备案单位主要负责人（签字）

2020 年 11 月 12 日