

Q/YMB

昆明目巴食品有限公司企业标准

Q/YMB 0001 S—2020

代用茶

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53010321S-2020
备案日期: 2020年12月11日

云南
备案
备案

2020-12-09 发布

2020-12-11 实施

昆明目巴食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的代用茶是以黄精、枸杞、甘草、茯苓、益智仁、山药、栀子、桃仁、佛手、香橼、薏苡仁、姜等其中一种或几种为原料，经挑选、清洗、提取（或不提取）、干燥（或不干燥）、粉碎（或不粉碎）、添加（或不添加）、混合（拼配）、包装等工艺制成。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的有关规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易以及质量仲裁的依据。

本标准安全性指标按照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 食品中农残最大残留限量》制定，其中铅指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由昆明目巴食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：李海银。

食品安

号: 53

期:

代用茶

1 范围

本标准规定了代用茶的产品分类、技术要求，生产加工过程的卫生要求，检验规则，标志、标签、包装、运输及贮存。

本标准适用于黄精、枸杞、甘草、茯苓、益智仁、山药、栀子、桃仁、佛手、香橼、薏苡仁、姜等其中一种或几种为原料，将一种或一种以上经挑选、清洗、提取（或不提取）、干燥（或不干燥）、粉碎（或不粉碎）、添加（或不添加）、混合（拼配）、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。

3 产品分类

产品根据原料的不同为：单一型代用茶、混合型代用茶、袋泡型代用茶和非袋泡型代用茶。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 黄精、枸杞、甘草、茯苓、益智仁、山药、栀子、桃仁、佛手、香橼、薏苡仁、姜等可食用植物应清洁、干燥、无污染、无病虫害、无异味、无腐烂变质、无杂质，并符合相应的食品安全标准要求及有关规定。

4.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 其他原辅料：应符合相应的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	指标	检验
色泽、外观	具有相应品种应有的色泽	取本品，置于一清洁、干燥、透明的器皿中，在自然光下目测其性状、色泽和杂质、鼻嗅其气味，口尝其滋味
滋味、气味	具有相应品种特有的滋味与气味，无异味	
组织形态	具有相应品种应有的形态	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 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2的规定。

表2 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅(以 Pb)计, mg/kg	≤ 1.6	GB 5009.12

4.4 农药残留量

应符合GB 2763的规定。

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按 JJF 1070 规定的方法测定。

4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准及有关规定。

4.6.2 食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

4.7 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

同一种原料、同一班组、同一工艺生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽样

应符合GB/T 8302的有关规定。

5.3 出厂检验

每批产品须经我公司质量检验部门检验合格并附合格证后方可出厂，出厂检验项目按《食品生产许可审查细则》相关规定和要求执行。

5.4 型式检验

每半年进行一次，型式检验项目为本标准要求的全部项目，有下列情况之一时，亦要进行型式检验：

- 当原辅料、生产工艺、生产设备发生较大变化时。
- 停产半年以上重新恢复生产。
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时。
- 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.5 判断规则

检验结果中有一项或一项以上指标不符合本标准规定时，应在同一批产品中重新加倍抽样对不合格项目进行复检，以复检结果为准；若仍有一项不符合时，则该批产品判为不合格。

6 标志、包装、运输和贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装标签、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及有关规定。封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染，运输要注意安全，轻装轻卸，防止剧烈震动、撞击、日晒、雨淋、渗漏，不得与有毒、有害、易污染的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品贮存在通风、阴凉、干燥的库房内，避免阳光直射；产品堆码应离地离墙；严禁与有毒有害及易污染物品混贮；产品按不同品种规格分别堆放。

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《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》。



2020年10月10日



2020年10月10日