

备案号：QB64/0452S-2022

# Q/NGQC

## 宁夏中宁县枸杞草枸杞开发有限公司企业标准

Q/NGQC 0008S-2022

---

### 代用茶

2022-09-07 发布

2022-09-07 实施

宁夏中宁县枸杞草枸杞开发有限公司 发布

## 前 言

本标准是按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准的卫生指标是参照 GB2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB2763-2019《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》确定。

本标准由宁夏中宁县枸杞草枸杞开发有限公司提出。

本标准由宁夏中宁县枸杞草枸杞开发有限公司负责起草。

本标准主要起草人：黄伟。

本标准有效期五年。

# 代用茶

## 1 范围

本标准规定了代用茶（以下简称产品）的技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本标准以可食用植物的叶、花、果（实）、根茎为原料，经拣选、切片或不切片、粉碎或不粉碎、拼配或不拼配、干燥或不干燥、包装工艺而制成的代用茶产品。

## 2 规范性引用文件

本标准中引用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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 1091 代用茶
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留量
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及其制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
- GB 5749 生活饮用水标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 18979 食品中黄曲霉毒素的测定
- GB 23200.113 食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定  
气相色谱-质谱联用法
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- NY/T 761 蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局令 第75号（2005） 《定量包装商品计量监督管理办法》
- 国家质量监督检验检疫总局令 第102号（2007） 《食品标识管理规定》
- 国家质量监督检验检疫总局令 第 123 号（2009） 《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

选用可食用植物的叶、花、果实、根茎为原料，经拣选、切片或不切片、粉碎或不粉碎、拼配或不拼配、干燥或不干燥、包装等工艺而制成的代用茶产品。分为叶类、花类、果实类和根茎类代用茶。

#### 4 产品分类

根据原料的不同，产品可分为叶类、果实类和根茎类代用茶。

##### 4.1 叶类代用茶

以单一植物的芽、叶为原料，经拣选、粉碎或不粉碎、拼配或不拼配、干燥或不干燥、包装工艺而制成的代用茶。产品有荷叶、桑叶、薄荷叶、淡竹叶、马齿苋、小蓟等代用茶。

##### 4.2 花类代用茶

以单一植物的花序为原料，经拣选、粉碎或不粉碎、拼配或不拼配、干燥或不干燥、包装工艺而制成的代用茶。产品有金银花、茉莉花、槐花、丁香等代用茶。

##### 4.3 果实类代用茶

以单一植物的果实（含根茎）为原料，经拣选、切片或不切片、粉碎或不粉碎、拼配或不拼配、干燥或不干燥、包装工艺而制成的代用茶。产品有栀子、杏仁、木瓜、白果、肉豆蔻、芡实、桃仁、益智仁、莲子、山楂、龙眼肉、桑椹、乌梅、决明子、蒲公英、柠檬片、罗汉果、胖大海、灵芝等代用茶。

##### 4.4 根茎类代用茶

以两种或两种以上单一植物的叶、花、果（实）、根茎为原料，经拣选、切片或不切片、粉碎或不粉碎、拼配、干燥或不干燥、包装工艺而制成的代用茶。产品有甘草、人参、黄芪、党参、当归、肉苁蓉、天麻、山药、桔梗、玉竹、茯苓等代用茶。

#### 5 技术要求

##### 5.1 原辅料要求

原辅料应符合国家相应的安全标准和有关规定。

##### 5.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
色 泽	具有各产品固有的色泽	取一个最小销售包装或适量样品，将试样

气味、滋味	冲泡前后均具有产品固有的香气和滋味，无异味	倒入洁净的样品盘中，将其置于自然光线下，观察其色泽，组织形态及杂质；另取适量样品置于杯中，用 200mL 沸水进行冲泡，2min 后，鼻嗅产品的香气，口尝产品滋味。
组织状态	具有各产品固有的品质特性，无变质、发霉	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

### 5.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	标准要求				检验方法
	叶类	花类	果实类	根茎类	
水分/%	≤10.0	≤13.0	≤15.0	≤15.0	GB 5009.3
总灰分/%	≤8.0				GB 5009.4
二氧化硫 <sup>a</sup> (以 SO <sub>2</sub> 计) /(mg/kg)	≤100				GB 5009.34
<sup>a</sup> 仅适用于含花、果实、根茎类的代用茶。					

### 5.4 污染物限量指标

污染物限量指标应符合表3的规定。

表 3 污染物限量指标

项 目	指 标				检测方法
	叶类	花类	果实类	根茎类	
铅 (以 Pb 计) , mg/kg					GB 5009.12
含豆类	≤2.0				
其他类	<1.0				

### 5.5 农药残留限量指标

农药残留限量指标应符合表 4 的规定。

表 4 农药残留限度指标

项目	标准要求				检验方法
	叶类	花类	果实类	根茎类	
六六六, (mg/kg)	≤0.2				NY/T 761
滴滴涕, (mg/kg)	≤0.1				
三氯杀螨醇, (mg/kg)	≤1.0				
氰戊菊酯, (mg/kg)	≤0.5				
敌敌畏, (mg/kg)	≤0.1				
乐果, (mg/kg)	≤0.2				
毒死蜱, mg/kg)	≤0.2				
克百威, mg/kg)	≤0.1				
三唑磷, (mg/kg)	≤0.2				
乙酰甲胺磷, mg/kg)	≤0.1				
杀螟硫磷, (mg/kg)	≤0.5				

## 5.6 真菌毒素限量指标

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定，其主要指标应符合表 5 的规定。

表 5 真菌毒素限量指标

项 目	指 标				检测方法
	叶类	花类	果实类	根茎类	
展青霉素 <sup>a</sup> ( μg/kg)	≤50				GB 5009.185
黄曲霉素 B <sub>1</sub> <sup>b</sup> ( μg/kg)	≤5.0				GB 5009.22
<sup>a</sup> 仅适用于含山楂的代用茶。 <sup>b</sup> 仅适用于含豆类的代用茶。					

## 5.7 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令 第75号 (2005) 《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

## 6 农药残留限量

6.1 农药残留限量应符合 GB 2763 的有关规定。

## 7 食品添加剂

食品添加剂品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

## 8 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

## 9 检验规则

### 9.1 出厂检验

9.1.1 每批必须进行出厂检验，出厂检验由生产单位质量检验部门进行，检验合格附产品合格证方可出厂。

9.1.2 出厂检验项目为感官、水分、净含量。

### 9.2 型式检验

9.2.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- 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) 长期停产恢复生产时；
- d) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家监管部门或用户提出要求时。

9.2.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

### 9.3 组批

在原辅料及生产条件基本相同的条件下，同一天或同一班组生产的产品为一批。生产不稳定或批量过大时，可划分为若干小批，作为检查批。

### 9.4 抽样方法和抽样数量

每批产品随机抽取样品，抽样数量满足检验和备查要求。样品分为 2 份，1 份检验，1 份留样备查。

### 9.5 判定规则

9.5.1 检验结果全部符合本标准要求，则判该批产品合格。

9.5.2 若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

## 10 标志、标签、包装、运输、贮存

### 10.1 标志、标签

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局第 123 号令（2009）《食品标识管理规定（修订版）》的规定。

### 10.2 包装

10.2.1 销售包装

采用符合相应食品安全标准的食品包装材料。包装表面应清洁，封口良好、平整、无裂口。

#### 10.2.2 运输包装

外包装用纸箱装，每箱总重量不得少于总净重。包装定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号。

#### 10.3 运输

不得与有毒、有害及有异味的物品一起运输，运输过程中应防止日晒、雨淋、重压。搬运时应轻拿轻放，不得抛摔。

#### 10.4 贮存

应贮存在清洁、通风、干燥的库房内（如有阴凉要求的产品，则需要在阴凉区贮存）。不得与有毒、有害及有异味的物品一起存放。产品码放离离地面 15cm 以上，离墙壁 30cm 以上。

#### 10.5 保质期

本品在本标准规定的条件下，自生产之日起，产品的保质期按照标签执行。

---