

Q/KNT

海南省食品安全企业标准

Q/KNT 0001S—2018

代用茶

海南省食品安全企业标准
代用茶
标准号: Q/KNT 0001S—2018
发布日期: 2018年5月28日
至 2021年5月27日

2018-03-01 发布

2018-03-30 实施

海南康农堂中药有限公司 发布

前 言

本标准由海南康农堂中药有限公司提出。
本标准由海南康农堂中药有限公司起草。
本标准主要起草人：李忠义、黄玖利。
本标准为首次发布。

代用茶

1 范围

本标准规定了代用茶产品的产品分类、技术要求、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输和贮存的要求。

本标准适用于以食用的植物芽叶、花及花蕾、果(实)、根茎及可食用菌类为原料,经加工制作、采用类似茶叶冲泡(浸泡或煮)的方式,供人们饮用的代用茶的生产控制、检验和贮运等环节。

2 规范性引用文件

下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。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- 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限量
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- 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/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
- GB 5009.36 食品安全国家标准 食品中氧化物的测定
- GB/T 5009.110 植物性食品中氯氰菊酯、氰戊菊酯和溴氰菊酯残留量的测定
- GB/T 5009.145 植物性食品中有机磷和氨基甲酸酯类农药多种残留的测定
- GB/T 5009.176 茶叶、水果、食用植物油中三氯杀螨醇残留量的测定
- GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8302 茶 取样
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 14553 粮食、水果和蔬菜中有机磷农药测定的气相色谱法
- GB/T 22292 茉莉花茶
- GH/T 1030 松花粉
- 国家质量监督检验检疫总局令第123号《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》
- 《中华人民共和国药典》(2015年版 一部)
- 关于批准人参(人工种植)为新资源食品的公告(卫生部公告2012年第17号)

3 产品分类

- 3.1 荷叶茶：以干荷叶为原料，经挑选、切制、烘干、包装等工艺制成。
- 3.2 薄荷茶：以薄荷叶为原料，经挑选、切制、烘干、包装等工艺制成。
- 3.3 布渣叶茶：以干布渣叶为原料，经挑选、切制、烘干、包装等工艺制成。
- 3.4 罗布麻茶：以罗布麻叶为原料，经挑选、切制、烘干、包装等工艺制成。
- 3.5 茉莉花茶：以干茉莉花为原料，经挑选、切制、烘干、包装等工艺制成。
- 3.6 松花粉茶：以松花粉为原料，经挑选、过筛、烘干、包装等工艺制成。
- 3.7 菊花茶：以干菊花（胎菊、杭菊、贡菊、雪菊等）为原料，经挑选、烘干、包装等工艺制成。
- 3.8 金银花茶：以干金银花为原料，经挑选、烘干、包装等工艺制成。
- 3.9 玫瑰花茶：以干玫瑰花为原料，经挑选、烘干、包装等工艺制成。
- 3.10 槐花茶：以干槐花为原料，经挑选、烘干、包装等工艺制成。
- 3.11 桂花茶：以桂花为原料，经挑选、烘干、包装等工艺制成。
- 3.12 月季花茶：以干月季花为原料，经挑选、烘干、包装等工艺制成。
- 3.13 决明子茶：以决明子为原料，经挑选、炒制或不炒制、烘干、包装等工艺制成。
- 3.14 无花果茶：以无花果为原料，经挑选、切制、烘干、包装等工艺制成。
- 3.15 桑椹茶：以桑椹子为原料，经挑选、切制、烘干、包装等工艺制成。
- 3.16 山楂茶：以山楂为原料，经挑选、切制、烘干、包装等工艺制成。
- 3.17 乌梅茶：以乌梅为原料，经挑选、切制、烘干、包装等工艺制成。
- 3.18 龙眼（肉）茶：以龙眼肉为原料，经挑选、切制、烘干、包装等工艺制成。
- 3.19 红枣（或黑枣）茶：以红枣或黑枣为原料，经挑选、切制、烘干、包装等工艺制成。
- 3.20 罗汉果茶：以罗汉果为原料，经挑选、切制、烘干、包装等工艺制成。
- 3.21 酸枣茶：以酸枣仁为原料，经挑选、切制、烘干、包装等工艺制成。
- 3.22 枸杞茶：以枸杞子为原料，经挑选、切制、烘干、包装等工艺制成。

- 3.23 橘红茶：以橘红为原料，经挑选、切制、烘干、包装等工艺制成。
- 3.24 黄精茶：以黄精为原料，经挑选、切制、烘干、包装等工艺制成。
- 3.25 葛根茶：以葛根为原料，经挑选、切块、烘干、包装等工艺制成。
- 3.26 牛蒡茶：以牛蒡根为原料，经挑选、切片、炒制、烘干、包装等工艺制成。
- 3.27 桔梗茶：以桔梗为原料，经挑选、清洗、切片、烘干、过筛或不过筛、包装等工艺制成。
- 3.28 白芷茶：以白芷为原料，经挑选、清洗、切片、烘干、过筛或不过筛、包装等工艺制成。
- 3.29 玉竹茶：以玉竹为原料，经挑选、清洗、切片、烘干、过筛或不过筛、包装等工艺制成。
- 3.30 甘草茶：以甘草为原料，经挑选、清洗、切片、烘干、过筛或不过筛、包装等工艺制成。
- 3.31 人参茶：以人参（人工种植）为原料，经清洗、切片、挑选、烘干、过筛或不过筛、包装等工艺制成。
- 3.32 莲子茶：以莲子为原料，经挑选、破碎或粉碎、烘干、过筛或不过筛、包装等工艺制成。
- 3.33 白果茶：以白果为原料，经挑选、破碎或粉碎、烘干、过筛或不过筛、包装等工艺制成。
- 3.34 杏仁茶：以杏仁为原料，经挑选、破碎或粉碎、烘干、过筛或不过筛、包装等工艺制成。
- 3.35 薏苡仁茶：以薏苡仁为原料，经挑选、破碎或粉碎、烘干、过筛或不过筛、包装等工艺制成。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 荷叶、薄荷、布渣叶、罗布麻、菊花、金银花、槐花、月季花、决明子、桑椹、山楂、乌梅、龙眼肉、红枣（或黑枣）、罗汉果、酸枣仁、枸杞子、橘红、黄精、葛根、牛蒡茶、桔梗、白芷、玉竹、甘草、莲子、白果、杏仁、薏苡仁：应符合《中华人民共和国药典》（2015年版一部）规定。
- 4.1.2 茉莉花：应符合 GB/T 22292 规定。
- 4.1.3 松花粉：应符合 GB/T 1030 规定。
- 4.1.4 玫瑰花、无花果：无腐烂、无变质、污染物限量和食品中农药最大残留限量应符合 GB 2762 和 GB 2763 规定。
- 4.1.5 人参：应符合《卫生部公告 2012 年第 17 号》规定。

4.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检测方法
色 泽	具有各产品固有的色泽	从供试样品中随机抽取5g, 置于白色瓷盘内, 在自然光下用目测法检查样品的色泽、组织状态、有无杂质, 用鼻嗅法检查气味, 按食用方法冲泡(浸泡或煮)后品尝其滋味
滋味与气味	具有各产品固有的气味、滋味、无异味	
性 状	洁净、干燥、无霉变、无劣变、无虫蛀, 具有各产品的自然品质特征	
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	检测方法
水分, g/100g	叶类	9.0	GB 5009.3
	花类、混合类	13.0	
	果、(实)类、根茎、菌类	15.0	
灰分, g/100g	叶类	12.0	GB 4789.5
	花类、混合类	11.0	
	果、(实)类、根茎、食用菌类	8.0	
铅(以Pb计), mg/kg		≤ 4.8	GB 5009.12
氟化物, mg/kg		≤ 0.5	GB 5009.36
展青霉素, μg/kg		≤ 50	GB 5009.185
六六六(HCH), mg/kg		≤ 0.2	GB/T 5009.19
滴滴涕(DDT), mg/kg		≤ 0.2	GB/T 5009.19
三氯杀螨醇, mg/kg		≤ 0.2	GB/T 5009.176
氟戊菊酯, mg/kg		≤ 0.5	GB/T 5009.110
二氧化硫, g/kg		≤ 0.5	GB 5009.34
敌敌畏, mg/kg		≤ 0.2	GB/T 5009.145
乐果, mg/kg		≤ 1.0	GB/T 5009.145
注: 1、氟化物仅限于以杏仁茶; 2、展青霉素仅限于山楂茶; 3、六六六总量、滴滴涕总量、三氯杀螨醇、氟戊菊酯仅限于叶类; 4、二氧化硫、敌敌畏、乐果仅限于花、果(实)根茎、混合类。			

4.4 净含量

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

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的要求。

6 检验规则

6.1 组批

以同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

6.2 抽样

每批产品按包装盒件数的1%抽样,不足1千件者按1千件计。每批产品抽样数量不少于2Kg,抽样数量的1/2用于感官检查和理化指标检验,1/2用于留样,另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

6.3 出厂检验

产品须经公司质检部门按本标准检验合格并附有合格证书方可出厂。出厂检验项目有:感官、水分、净含量和标签等。

6.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核,正常生产时每半年进行一次,检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 产品正式投入生产时;
- b) 正式生产后,如原料、工艺有较大变化或更换主要生产设备,可能影响产品质量时;
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差异时;
- d) 长期停产3个月以上,恢复生产时;
- e) 食品安全监管部门提出进行型式检验的要求时。

6.5 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时,判该批产品为合格品。检验结果不符合本标准要求时,可以在原批次产品中双倍抽样复检一次,判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准,则判该批产品为不合格品。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718和《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的要求;运输包装的储运标志应符合GB/T 191的要求。

7.2 包装

包装材料和容器应干燥、清洁、无毒、无害、无异味,不影响茶叶的品质,符合GB 4806.1和GB 4806.7的要求;包装规格为5克/袋,或按客户需求包装。

7.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防曝晒；装卸时轻放轻卸，严禁与有毒、有害、有异味、易污染品混装、混运。

7.4 贮存

产品应贮存于清洁、干燥、防潮、无异味的专用仓库内；仓库周围应无异气污染；严禁与有毒、有害、有异味、易污染品、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

8 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为18个月。