

Q/HCH

海南省食品安全企业标准

Q/HCH 0003S—2024

代替 Q/HCH 0003S—2021

代用茶

2024-09-25 发布

2024-09-30 实施

海南红城湖食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照《中华人民共和国食品安全法》和GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准化标准的结构和起草规则》的规定起草。

本标准代替Q/HCH 0003S—2021《代用茶》。

本标准与Q/HCH 0003S—2021相比，主要修改如下：

——按 GB 2763—2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量标准》要求，修改农药残留的检验方法。

本标准由海南江城湖食品有限公司提出。

本标准由海南江城湖食品有限公司起草。

本标准主要起草人：梁宇远、梁咏芳。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/HCH 0003S—2021。

# 代用茶

## 1 范围

本文件规定了代用茶的产品分类、产品等级、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本文件适用于第3章规定的代用茶的生产控制、检验、贮运等环节。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量
- 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 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 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 23200.116 食品安全国家标准 植物源性食品中90种有机磷类农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱法
- GB/T 23204 茶叶中519种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB/T 30375 茶叶贮存
- GB/T 32744 茶叶加工良好规范
- GH/T 1070 茶叶包装通则
- GH/T 1091 代用茶
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- DBS 46/001 食品安全地方标准 鹧鸪茶
- DBS 44/011 广东省食品安全地方标准 白木香叶
- 国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

## 3 产品分类

### 3.1 白木香叶（沉香叶）茶

以人工种植的瑞香科沉香属植物白木香[*Aquilariasinensis* (Lour.) Sprengel]的叶片，经萎凋、做青、杀青、揉捻（包揉）、干燥、包装等加工制成的产品。

### 3.2 鹧鸪茶

以大戟科(Euphorbiaceae)野桐属(*Mallotus*)植物山苦茶[拉丁学名*Mallotus peltatus*(Geiseler) Mull. Arg.]的鲜叶为原料，经挑拣、摊晾、晒干或杀青、揉捻、烘干等加工制成的产品。

### 3.3 忧遁草茶

以鳄嘴花[*Clinacanthus nutans* (Burm. f.) Lindau]为爵床科鳄嘴花属植物，别名忧遁草，食用部位为茎叶为原料，经挑拣、摊晾、烘干或脱水去腥、包装等加工制成的产品。

### 3.4 拼配代用茶

以白木香叶（沉香叶）茶、鹧鸪茶、忧遁草茶以及其他代用茶等其中两种或多种为原料，经拼配、混合均匀、包装等加工制成的产品。

## 4 产品等级

按产品质量分为：特级、一级和二级等三种。

## 5 技术要求

### 5.1 原辅料要求

5.1.1 白木香叶：应新鲜、无腐烂、无病虫害，应符合 DBS 44/011 的要求。污染物限量和农药最大残留限量应分别符合 GB 2762 和 GB 2763、GB 2763.1 中茶叶的要求。

5.1.2 山苦茶树叶：具有山苦茶树叶固有的品质特征，色泽正常，无腐烂、无霉变、无病虫害，应符合 DBS 46/001 的要求，污染限量和农药最大残留限量应分别符合 GB 2762 和 GB 2763、GB 2763.1 中茶叶的要求。

5.1.3 忧遁草茎叶：应选用无虫害、无腐烂的茎叶初芽，污染限量和农药最大残留限量应分别符合 GB 2762 和 GB 2763 中茶叶的要求。

5.1.4 代用茶：应符合 GH/T 1091 的要求。

### 5.2 感官要求

应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
外 观	具有本品固有的色泽，无霉变、无劣变、无虫蛀	GH/T 1091
汤 色	具有本产品固有的汤色	
香 气	具有本产品固有的香气，无异气味	
滋 味	具有本品固有的滋味，无异味	

### 5.3 理化指标

鹧鸪茶应符合DBS 46/001中5.3、5.4、5.5的要求，其他代用茶应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标			检验方法	
	特级	一级	二级		
水分, g/100g	≤	8.5	10.5	12.5	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤	12.0	13.0	14.0	GB 5009.4
铅(以Pb计), mg/kg	≤	4.5			GB 5009.12
乙酰甲胺磷, mg/kg	≤	0.1			GB 23200.113、GB 23200.116
氯氰菊酯, mg/kg	≤	20.0			GB 23200.113、GB/T 23204
六六六, mg/kg	≤	0.2			GB/T 5009.19、GB 23200.113
滴滴涕, mg/kg	≤	0.2			GB/T 5009.19、GB 23200.113
溴氰菊酯, mg/kg	≤	10			GB 23200.113
S-氰戊菊酯, mg/kg	≤	0.1			GB 23200.113、GB/T 23204
杀螟硫磷, mg/kg	≤	0.5			GB 23200.113

注：其他农药残留应符合GB 2763、GB 2763.1中茶叶的要求。

#### 5.4 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规定的方法进行测定。

#### 6 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB/T 32744和GB 14881的要求。

#### 7 检验规则

##### 7.1 组批

取样以批为单位，同一批投料、同一条生产线、同一班次的产品为一个生产批，同批产品的品质和规格一致。

##### 7.2 取样

取样按GB/T 8302规定执行。

##### 7.3 出厂检验

每批产品出厂时，必须经过厂质检部门检验合格方可出厂，出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量等。

##### 7.4 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。

- 产品正式投入生产时；
- 主要原辅料来源有较大改变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距时；
- d) 长期停产 6 个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

## 7.5 判定规则

按本文件要求的项目检验，检验结果全部符合要求时，则判产品为合格品；检验结果中若有一项或一项以上不符合要求时均判为不合格产品。对检验结果有争议时，用留存样对不合格项目进行复验，或在同批产品中重新按GB/T 8302规定加倍取样，对不合格项目进行复验，检验结果以复验结果为准。

## 8 标签、标志、包装、运输、贮存

### 8.1 标签、标志

应符合GB 7718的要求，白木香叶茶并标注：建议每日冲泡用量 $\leq 3\text{g}$ 和孕妇、哺乳期妇女及婴幼儿不宜食用。运输包装的储运标志应符合GB/T 191的规定。

### 8.2 包装

包装材料用清洁、无异味及不影响茶叶品质材料制成，接触茶叶的内包装材料符合GH/T 1070规定，产品销售包装应符合GB 23350的要求，包装形式可按客户和市场要求进行。运输用包装材料应符合GB/T 6543的要求。

### 8.3 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，严禁与有害、有异味、易污染品混装、混运。

### 8.4 贮存

应符合GB/T 30375的规定。

## 9 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期按标签标注执行。

---