

Q/KSZ

云南省食品安全企业标准

Q/KSZ 0001 S—2012

代用茶

云南省卫生厅食品安全企业标准备案专用章
备案号: 531037 5-2012
备案有效期: 叁年
备案起止日期: 2012年12月7日至2015年12月6日
版本保险: 12/7

2012-11-25 发布

2012-12-07 实施

昆明守拙茶业有限公司 发布

前 言

我公司生产的代用茶，是以可食用的植物叶、花、果（实）、根茎及药食两用的植物干品为原料，按特定的配方经挑选、碾磨（或不碾磨）、成型（或不成型）、干燥（或不干燥）、拼配（或不拼配）、包装等工艺而制成。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》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易及仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2005《食品中污染物的限量》、GB 2763-2005《食品中农药最大残留限量》制定，其余指标根据《含茶制品和代用茶生产许可证审查细则（2006版）》及产品实际制定。

本标准由昆明守拙茶业有限公司提出并起草。

本标准起草人：廖利娟

代用茶

1 范围

本标准规定了代用茶的产品分类、技术要求、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以可食用的植物叶、花、果（实）、根茎及药食两用的植物干品为原料，按特定的配方经挑选、碾磨（或不碾磨）、成型（或不成型）、干燥（或不干燥）、拼配（或不拼配）、包装等工艺而成的代用茶。

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 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/T 5009.20 食品中有机磷农药残留量的测定

GB/T 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定

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 5009.176 茶叶、水果、食用植物油中三氯杀螨醇残留量测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 8304 茶 水分测定

GB/T 8306 茶 总灰分测定

GB 14881 食品企业通用卫生规范

SB/T 10157 茶叶感官评审方法

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

3 产品分类

根据原料的不同可以分为：叶类（荷叶茶、桑叶茶、薄荷叶茶、苦丁茶等），花类（菊花茶、茉莉花茶、金银花茶、桂花茶、重瓣红玫瑰（*Rose rugosa* cv.Plena）等），果实类（枸杞茶、罗汉果茶、胖大海茶、柠檬茶、苦荞茶等），根茎类（葛根茶、百合茶、甘草茶等），混合类（以叶、花、果实、根茎混合加工而成）

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 可食用的鲜叶（荷叶、桑叶、薄荷叶、苦丁茶树叶等），鲜花（菊花、茉莉花、金银花、桂花、重瓣红玫瑰（*Rose rugosa* cv.Plena）等），果实（枸杞、罗汉果、胖大海、柠檬、苦荞等），根茎（葛根、百合、甘草等），：应无劣变、无污染、无病虫害、无腐烂变质、无异味，并符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.1.2 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准及有关规定，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	具有相应品种的正常色泽，冲泡后具有正常汤色	SB/T 10157
气味、滋味	具有相应品种的正常气味和滋味，无异味，冲泡后具有正常气味和滋味	
形态	大小均匀、完整，厚薄均匀一致，无霉变，无虫蛀	
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	检验方法
水分，%	≤ 12.0	GB/T 8304
总灰分，%	≤ 8.0	GB/T 8306
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 5.0	GB 5009.12
六六六，mg/kg（限叶类）	≤ 0.2	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg（限叶类）	≤ 0.2	
敌敌畏，mg/kg（除叶类外）	≤ 0.2	GB/T 5009.20
乐果，mg/kg（除叶类外）	≤ 1.0	
氰戊菊酯，mg/kg（限叶类）	≤ 0.5	GB/T 5009.110
三氯杀螨醇，mg/kg（限叶类）	≤ 0.2	GB/T 5009.176
二氧化硫（以SO ₂ 计），g/kg（除叶类外）	≤ 0.5	GB/T 5009.34
其他污染物	按GB 2762的规定执行	
其他农药残留	按GB 2763和相关国家标准的规定执行	

4.4 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的方法测定。

4.5 食品添加剂

食品添加剂质量应符合相应食品安全标准及有关规定，食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

4.6 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

以同一批投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

抽取同一品种的样品基数不得少于5kg，随机抽取600g，样品分成2份，1份用于检验，1份备样。

5.3 出厂检验

每批产品由我公司的检验室按本标准进行检验，检验合格后附上合格证方可出厂，出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量。

5.4 型式检验

型式检验每半年检验一次，检验项目为本标准规定的的全部项目。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 产品批量投入生产时；
- b) 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家质量监督部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，有任意一项不合格时，可从同批产品中加倍抽样复检，复检后如仍不合格，则判定该批产品不合格。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

产品销售标签应符合GB 7718的规定，包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

6.2 包装

包装用材料应符合相关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、干燥，不得与有毒、有害的物品混装、混运。运输时应防止日晒雨淋。装卸时应轻搬、轻放，不得抛掷、重压和挤压。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、干燥、有防尘、防蝇、防鼠设施的仓库内，不得与有毒、有害物品混贮。堆放时应离地、离墙 20cm 以上，堆码高度以提取方便为宜。

6.5 保质期

在符合上述贮存条件下的保质期为24个月。

