

DB52

贵州省地方标准

DBS52/ 002—2014

食品安全地方标准 代用茶

Local food safety standards—Substitute tea

2015 - 02 - 12 发布

2015 - 06 - 01 实施

贵州省卫生和计划生育委员会 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 分类	2
5 技术要求	2
6 检验规则	4
7 标签、包装、运输、贮存	4

前 言

本标准依据GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准由贵州省产品质量监督检验院提出。

本标准由贵州省卫生和计划生育委员会归口。

本标准起草单位：贵州省产品质量监督检验院（国家酒类及饮料质量监督检验中心）、贵阳高新英纳科技发展有限公司、贵阳山里妹食品有限公司、贵州省产品质量监督检验院仁怀分院。

本标准主要起草人：杨国先、寻思颖、冯永渝、黄卫红、李春宇、郑红梅、毛奇远、刘霜、黄雅琳、周鹰、张建、黄家岭、陈仁远、胡波。

食品安全地方标准 代用茶

1 范围

本标准规定了代用茶的术语和定义、分类、技术要求、检验规则和标签、包装、运输、贮存。本标准适用于代用茶。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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/T 5009.20 食品中有机磷农药残留量的测定
- GB/T 5009.22 食品中黄曲霉毒素B₁的测定
- GB/T 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定
- GB/T 5009.146 植物性食品中有机氯和拟除虫菊酯类农药多种残留量的测定
- GB/T 5009.176 茶叶、水果、食用植物油中三氯杀螨醇残留量的测定
- GB/T 5009.185 苹果和山楂制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 8306 茶 总灰分的测定
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- 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（2005年）75号 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

代用茶

选用可食用植物的叶、花、果(种子)、根、茎为原料加工制作的,采用类似茶叶冲泡(浸泡、煮)方式,供人们饮用的产品。

4 分类

4.1 代用茶分为叶类、花类、果(种子)类、根茎类和混合类。

4.2 叶类主要有苦丁茶、薄荷茶、桑叶茶等;花类主要有菊花、金银花等;果(种子)类主要有柠檬茶、荞麦、大麦等;根茎类主要有甘草、姜等;混合类为上述品种按一定比例拼配加工而成的产品。

5 技术要求

5.1 原料要求

5.1.1 所选用植物的叶、花、果(种子)、根茎等原料品种只能是传统上作为食品,或国家卫生和计划生育委员会(卫生部)公告既是食品又是药品的品种,或列为新资源食品原料的品种。

5.1.2 应具有该类植物的天然固有的色泽、香气和滋味,无异味异嗅、无污物、无霉变、无劣变、无虫蛀。

5.1.3 所选用原料应符合相应的食品安全标准和国家相关规定。

5.2 感官要求

感官要求应符合表1要求

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
外观	具有各类品种应有的形态和色泽。无霉变、无劣变、无虫蛀。	将适量样品置于洁净的白色瓷盘中,在自然光下观察其外观和杂质,嗅其香味。并随机取5 g~10 g 样品按茶叶冲泡方式冲泡后嗅其气味,品尝其滋味。
香气和滋味	冲泡前后均具有产品固有的香味和滋味,无异味。	
杂质	无可见外来杂质。	

5.3 理化指标

理化指标应符合表2要求

表2 理化指标

项目		指标	检验方法
水分, g/100 g	≤	花类	GB 5009.3
		叶类	
		果(种子)类	
		根茎类	
		混合类	

表2(续) 理化指标

项目	指标	检验方法
总灰分, g/100 g	≤ 8.0	GB/T 8306
铅 ^a (以Pb计), mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 限种子类 5.0	GB/T 5009.22
展青霉素, μg/kg	≤ 限原料中含有苹果、山楂制成的产品 50	GB/T 5009.185
六六六总量 ^b , mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.19
滴滴涕总量 ^b , mg/kg	≤ 0.2	
三氯杀螨醇 ^b , mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.176
氰戊菊酯 ^b , mg/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.146
敌敌畏 ^b , mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.20
乐果 ^b , mg/kg	≤ 1.0	
二氧化硫残留量(以SO ₂ 计)	符合 GB 2760 规定	GB/T 5009.34
注1: 单一原料产品铅含量限值如 GB 2762 有具体规定的按 GB 2762 执行。		
注2: 单一原料产品农药最大残留限量如 GB 2763 有具体规定的按 GB 2763 执行。		

5.4 微生物限量

微生物限量应符合表3要求

表3 微生物限量

项目	采样方案及限量				检验方法 ^a
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法
大肠菌群, MPN/g	≤	3			GB 4789.3
注: 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。					

5.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定及国家相关规定。

5.6 其他要求

5.6.1 其他污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5.6.2 其他农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

5.7 净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定; 检验方法按JJF 1070执行。

5.8 生产加工过程卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 组批

以同批投料、同一班次同一天生产的同一品种产品为一批。

6.2 抽样

应从每批产品中随机抽取500 g样品（不少于12个独立包装）。将样品分为2份，其中2/3作检验样品，1/3作备检样品。

6.3 检验

6.3.1 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

6.3.2 出厂检验

每批产品出厂前，应进行出厂检验，出厂检验项目包括感官、净含量、水分。检验合格产品方可出厂。

6.3.3 型式检验

本标准5.2~5.7为型式检验项目，型式检验应每半年进行一次。凡有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 原料、加工工艺或生产设备有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 连续停产3个月以上恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 质量监督等有关行政主管部门提出型式检验要求时。

6.4 判定规则

受检项目均符合本标准规定时，判定该批产品合格。当出现不符合本标准规定的项目时，应对备检样品进行不合格项的复验，判定结果应以复验结果为准。微生物指标不得进行复验。

7 标签、包装、运输、贮存

7.1 标签

产品标签内容应符合GB 7718的规定，标注营养标签应符合GB 28050的规定。

7.2 包装

包装材料应符合国家卫生标准及规定要求。

7.3 运输

运输工具应清洁卫生，产品在运输过程中，严防污染、防止日晒雨淋。不得与有毒、有害、有异味的物质混运。

7.4 贮存

产品应贮存于通风干燥、清洁卫生的库房中，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同库贮存。产品应堆放在垫板上，应与墙面、地面保持适当距离，中间留出通道，按品种分别存放，防止挤压。仓库周围应无异味污染。



