

DBS13

河北省地方标准

DBS13/002—2015

食品安全地方标准 代用茶

2015-04-23 发布

2015-05-01 实施

河北省卫生和计划生育委员会 发布

前 言

本标准按GB/T 1.1-2009规定的格式编写。
本标准由河北省卫生和计划生育委员会归口。
本标准于2015年4月23日首次发布。

食品安全地方标准

代用茶

1 范围

本标准规定了代用茶的产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标识、包装、贮存和运输。

本标准适用于采用除传统茶（*Camellia sinensis* L.O.kuntz）以外，可用于食品的植物芽叶、花及花蕾、果（实）、根茎为原料，经加工制作（不经提取，不添加任何食品添加剂）、采用类似茶叶冲泡（浸泡或煮）的方式，供人们饮用的代用茶产品。

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 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限量
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- 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 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
- 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- 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/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- GB/T 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定
- GB/T 5009.36 粮食卫生标准的分析方法
- 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 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 免疫亲和层析净化高效液相色谱法和荧光光度法
- 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》

国家质量监督检验检疫总局令第123号 《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 产品分类

按原料不同，将代用茶分为叶类、花类、果（实）类、根茎类和混合类代用茶。

叶类代用茶有苦丁茶、薄荷茶、桑叶茶、荷叶茶等；花类代用茶有菊花、金银花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、槐花等；果（实）类代用茶有胖大海、柠檬片、山楂片、金桔干、槐米、决明子茶、大麦茶、燕麦茶等；根茎类代用茶有甘草、姜、牛蒡根等；混合类代用茶为上述产品按一定比例拼配而成的产品。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 所用植物的叶、花及花蕾、果（实）、根、茎只能是传统上作为食品，或国家卫生行政部门公布的新食品原料、既是食品又是中药材的物质。

4.1.2 所用植物原料应洁净、干燥、无异物、无异味、无霉变、无虫蛀，符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 及相关国家食品安全标准和规定。

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，按食用方法冲泡后品尝其滋味
滋味、气味	具有各产品固有的气味、滋味，无异味	
组织状态	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	检验方法
水分/（%）	叶类 ≤	9.0	GB 5009.3
	花类、混合类 ≤	13.0	
	果（实）类、根茎类 ≤	15.0	
灰分/（%）	叶类、根茎类、混合类 ≤	12.0	GB 5009.4
	花类 ≤	11.0	
	果（实）类 ≤	8.0	
铅（Pb）/（mg/kg） ≤		5	GB 5009.12

表 2 (续)

项 目	指 标	检验方法
总砷 (以 As 计) / (mg/kg) ≤	0.5	GB/T 5009.11
总汞 (以 Hg 计) / (mg/kg) ≤	0.2	GB/T 5009.17
镉 (Cd) / (mg/kg) ≤	0.3	GB 5009.15
亚硫酸盐 (以 SO ₂ 计) / (mg/kg) ≤	100	GB/T 5009.34
氰化物 (以 HCN 计) / (mg/kg) ≤	0.5	GB/T 5009.36
黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg) ≤	5	GB/T 18979
展青霉素 / (μg/kg) ≤	50	GB/T 5009.185
六六六 / (mg/kg) ≤	0.2	GB/T 5009.19
滴滴涕 / (mg/kg) ≤	0.2	GB/T 5009.19

注：1、单一原料产品铅、总砷、总汞、镉含量如 GB 2762 有具体规定的按 GB 2762 执行；
 2、氰化物仅限于以杏仁为原料制成的产品；
 3、展青霉素仅限于以苹果、山楂为原料制成的产品；
 4、其他真菌毒素限量、污染物限量、农药最大残留限量应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 及国家有关标准和公告对茶叶类食品或单一原料产品的规定

4.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表 3 微生物指标

项 目	指 标	检验方法
菌落总数 / (CFU/g) ≤	3×10^4	GB 4789.2
大肠菌群 / (MPN/g) ≤	3	GB 4789.3
霉菌 / (CFU/g) ≤	100	GB 4789.15
致病菌 (沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出/25g	GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10

4.5 净含量

符合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》要求。按 JJF 1070规定的方法测定。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 组批

同一班次、同一生产线生产的同一品种的产品集合为一批次。

6.2 抽样方法和数量

从每一批次中随机抽取不少于12个最小独立包装、总净含量不少于600g样品，2/3用于检验，1/3复验或备查用。净含量的抽样方法按国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》规定执行。

6.3 出厂检验

6.3.1 出厂检验项目包括感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

6.3.2 每批产品须经本厂检验部门检验合格后方可出厂。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验项目为本标准技术要求4.2~4.5规定的全部项目。

6.4.2 正常生产时，检验周期每年不少于一次。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 原料产地环境发生较大改变，可能影响到产品的质量；
- c) 更换设备或停产半年以上、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；
- e) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求。

6.5 判定规则

6.5.1 检验结果全部符合本标准要求的，判该批产品为合格。

6.5.2 除微生物指标外，检验项目中有一项不符合本标准要求的，应在原批次产品中加倍抽取样本或对备样复检不合格项，复检仍不合格时，则判该批产品为不合格。

6.5.3 微生物指标不符合本标准要求的，直接判定该批产品为不合格品，不得复检。

7 标识、包装、贮存、运输

7.1 标识

7.1.1 产品标签应符合GB 7718和国家质量监督检验检疫总局令第123号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》及国家有关标准和规定。

7.1.2 产品不得宣称或暗示任何治疗、预防疾病的作用。

7.1.3 使用国家卫生行政部门公布的新食品原料或既是食品又是中药材的物品为原料生产的产品应按相关规定标明不适宜食用人群及食用量。

7.1.4 包装贮运图示标志应符合GB/T 191的规定。

7.2 包装

应采用密封、防潮包装，能保护产品品质；包装材料应清洁、干燥、无异味、无毒无害，气密性良好，符合食品包装材料标准的要求。

7.3 贮存

产品应在清洁、干燥、通风避光、无虫害、无鼠害的室内贮存；应按品种分别存放，离地离墙20cm以上；不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处存放。

7.4 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防暴晒；装卸时应轻拿轻放，不得扔、碰撞、挤压；严禁与有毒、有害、有异味物品混装、混运。
