

DBS34

安 徽 省 地 方 标 准

DBS 34/2607—2016

食品安全地方标准 代用茶

2016-03-03 发布

2016-06-03 实施

安徽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。

本标准由安徽省卫生和计划生育委员会归口。

本标准主要起草单位：亳州市谯城区市场监督管理局、亳州花草茶行业商会、安徽省农产品加工技术协会、安徽中青检验检测有限公司、安徽广印堂中药股份有限公司、安徽方敏医药有限公司、亳州市豪门保健品有限公司、北京同仁堂（亳州）药业有限责任公司、安徽奇珍堂食品有限责任公司、亳州市产品质量监督检验所、安徽三义堂中药饮片有限公司。

本标准主要起草人：孙明智、杜永红、程莹、李俊辉、孙晴、高广印、方敏、顾奇珍、张西军、孟利君、黄天慈。

本标准于2016年03月03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术语和定义、产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标识、包装、运输、贮存和产品召回。

本标准适用于代用茶产品。

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 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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 4789.15	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 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/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
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
JJF1070	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 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 代用茶

选用可食用植物的叶、花、果（实）、根茎等为原料加工制作的、采用类似茶叶冲泡（浸泡）方式供人们饮用的产品。

4 产品分类

根据原料的不同，产品可分为叶类、花类、果（实）类、根茎类和混合类代用茶。
 叶类产品主要有苦丁茶、桑叶茶、薄荷茶、荷叶茶等；
 花类产品主要有菊花、槐花、金银花、代代花等；
 果（实）和根茎类产品主要有大麦茶、枸杞、苦瓜片、胖大海、罗汉果、甘草等；
 混合类是指以植物的叶、花、果（实）、根茎等为原料，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 原料品种应符合传统上作为食品的或国务院卫生行政部门公布的既是食品又是中药材的物质或国务院卫生行政部门批准的新食品原料。

5.1.2 原料应洁净、无变质、无霉变、无异味、无虫蛀。

5.1.3 原料应符合国家相应的安全标准和有关规定。

5.2 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	将适量样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察其色泽、组织状态和杂质，嗅其香味。 随机取3g左右样品（袋泡代用茶取一个饮用包装）于150mL白色瓷质评茶杯中，加入150mL沸水，加盖冲泡3min后，检验其香气和滋味。
气味和滋味	冲泡前后均具有产品固有的香气和滋味，无异味	
汤 色	具有各产品固有的汤色	
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	无正常视力可见外来杂质	

5.3 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
	叶类	花类	果(实)类	根茎类	混合类	
水分/(g/100g) ≤	8.0	13.0	15.0	13.0	13.0	GB 5009.3
灰分/(g/100g) ≤	12.0					GB 5009.4

5.4 污染物限量指标

污染物限量应符合表3的规定。

表3 污染物限量指标

项目	指标	检验方法
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.12
注: 1.单一原料产品铅限量如GB 2762有具体规定的,按GB 2762执行; 2.其他污染物限量应符合GB 2762及国家相关法律法规对茶叶类食品和单一原料产品的规定		

5.5 真菌毒素限量指标

真菌毒素限量应符合表4的规定。

表4 真菌毒素限量指标

项目	指标	检验方法
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	≤ 5.0	GB/T 18979
注: 1.单一原料产品黄曲霉毒素B ₁ 限量如GB 2761有具体规定的,按GB 2761执行; 2.其他真菌毒素限量应符合GB 2761及国家相关法律法规对茶叶类食品和单一原料产品的规定		

5.6 农药残留限量指标

农药残留限量应符合表5的规定。

表5 农药残留指标

项目	指标	检验方法
六六六/(mg/kg)	≤ 0.2	GB/T 5009.19
滴滴涕/(mg/kg)	≤ 0.2	GB/T 5009.19
注: 其他农药残留应符合GB 2763及国家相关法律法规对茶叶类食品和单一原料产品的规定。		

5.7 微生物限量指标

5.7.1 致病菌限量应符合GB 29921饮料类食品的规定。

5.7.2 微生物限量还应符合表6规定。

表6 微生物限量

项目	指标	检验方法
霉菌(CFU/g)	≤ 1×10 ³	GB 4789.15

5.8 食品添加剂

5.8.1 食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

5.8.2 食品添加剂的质量应符合相应的标准和规定。

5.9 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。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881的规定。

7 检验规则

7.1 组批

具有相同的花色、等级、包装规格和净含量，品质一致，并在同一地点、同一日期内加工包装的产品集合为一批次；流通领域中，相同进货渠道、同一品种、同一日期、一次接收的产品为一个批次。

7.2 出厂检验

7.2.1 每批产品应进行出厂检验，检验项目为：感官要求、水分、净含量。

7.2.2 每批产品须经本厂检验部门检验合格后方可出厂。

7.3 型式检验

7.3.1 型式检验项目为本标准技术要求的 5.2~5.9 规定的全部项目。

7.3.2 正常生产时，检验周期每年不少于一次。有下列情况之一的，应进行型式检验：

- a) 产品正式投产时；
- b) 原料生长环境、栽培技术、加工工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 更新设备或停产半年以上，恢复生产时；
- d) 前后两次抽样检验结果有较大差异时；
- e) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

7.4 取样方法及数量

取样方法按GB/T 8302的规定执行。

7.5 判定规则

7.5.1 检验结果全部符合本标准要求的，判该批产品为合格。

7.5.2 微生物指标有一项不符合本标准要求的，判为不合格，不得复检。

7.5.3 除微生物指标外，检验项目中有一项或一项以上指标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。

8 标识、包装、运输、贮存和产品召回

8.1 标识

- 8.1.1 预包装产品标签应符合GB 7718的规定及国家有关标准、规定。
- 8.1.2 使用新食品原料生产的产品应按卫生行政部门相关规定标注不适宜食用人群及食用限量。
- 8.1.3 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

- 8.2.1 产品包装材料应无毒、无害、无异味、防水性好。
- 8.2.2 产品包装封口应严密，产品不得散漏。
- 8.2.3 包装材料应符合国家有关规定。

8.3 运输

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

8.4 贮存

- 8.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性易挥发或有异味的物品同库贮存。
- 8.4.2 产品应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中；不得露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源、污染源。

8.5 产品召回

- 8.5.1 按 GB 14881 有关规定执行。
-