

# Q/LLCY

## 广西恋绿健康食品有限公司企业标准

Q/LLCY 0003S—2024

代替 Q/LLCY 0003S—2022

### 代用茶和调味茶(II)

2024-03-01 发布

2024-04-01 实施

广西恋绿健康食品有限公司 发布



## 前 言

本文件依据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》制订。

本文件按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》规定的起草。

请注意本文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。

本文件代替Q/LLCY 0003S—2022《代用茶和调味茶(II)》。

本文件由广西恋绿健康食品有限公司提出并起草。

本文件主要起草人：张进文。

本文件于2024年03月01日发布，2024年04月01日实施。

## 代用茶和调味茶(II)

### 1 范围

本标准规定了代用茶和调味茶(II)的产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则，以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以药食两用原料、茶叶、水果干制品、果脯等为原辅料（详见第3章），经筛选、拼配、干燥（或不干燥）、粉碎（或不粉碎）、包装等工艺制成的、采用类似茶叶浸泡方式供人们饮用的代用茶和调味茶。

### 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/T 317 白砂糖
- GB 1352 大豆
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 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 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
- GB/T 5009.145 植物性食品中有机磷和氨基甲酸酯类农药多种残留的测定
- 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 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
- GB/T 5009.218 水果和蔬菜中多种农药残留量的测定

- GB 5749 生活饮用水卫生标准  
 GB/T 5835 干制红枣  
 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/T 8303 茶 磨碎试样的制备及其干物质含量测定  
 GB/T 10461 小豆  
 GB/T 13738 红茶  
 GB/T 14456 绿茶  
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
 GB 14884 食品安全国家标准 蜜饯  
 GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜  
 GB/T 18672 枸杞  
 GB/T 18810 糙米  
 GB/T 20769 水果和蔬菜中450种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法  
 GB/T 22300 丁香  
 GB 23200.13 食品安全国家标准 茶叶中448种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-质谱法  
 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/T 23376 茶叶中农药多残留测定 气相色谱/质谱法  
 GB/T 23379 水果、蔬菜及茶叶中吡虫啉残留的测定 高效液相色谱法  
 GB/T 23380 水果、蔬菜中多菌灵残留的测定 高效液相色谱法  
 GB/T 23584 水果、蔬菜中啶虫脒残留量的测定 液相色谱-串联质谱法  
 GB/T 30357 乌龙茶  
 GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精  
 GB/T 35883 冰糖  
 GH/T 1159 山楂  
 NY/T 832 黑米  
 NY/T 761 蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定  
 NY/T 779 普洱茶  
 NY/T 1453 蔬菜及水果中多菌灵等16种农药残留测定 液相色谱-质谱-质谱联用法  
 NY/T 1504 莲子  
 NY/T 1506 绿色食品 食用花卉  
 NY/T 1680 蔬菜水果中多菌灵等4种苯并咪唑类农药残留量的测定 高效液相色谱法  
 SN/T 1969 进出口食品中联苯菊酯残留量的检测方法 气相色谱-质谱法  
 SN/T 2432 进出口食品中哒螨灵残留量的检测方法  
 DBS45/ 006-2018 食品安全地方标准 代用茶和调味茶  
 DBS45/ 008 食品安全地方标准 桂圆肉  
 中华人民共和国卫生部公告[2004]第17号 关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告  
 中华人民共和国卫生部公告[2010]第3号 关于批准DHA藻油、棉籽低聚糖等7种物品为新资源食品及其他相关规定的公告  
 中华人民共和国卫生部公告[2011]第13号 关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告  
 中华人民共和国卫生部公告[2012]第19号 关于批准蛋白核小球藻等4种新资源食品的公告

中华人民共和国卫生部公告[2013]第1号 关于批准茶树花等7种新资源食品的公告  
中华人民共和国卫生和计划生育委员会公告[2013]第10号 关于批准裸藻等8种新食品原料的公告  
中华人民共和国卫生和计划生育委员会公告[2014]第6号 关于批准壳寡糖等6种新食品原料的公告  
中华人民共和国卫生和计划生育委员会公告[2014]第20号 关于批准番茄籽油等9种新食品原料的公告

中华人民共和国卫生健康委员会公告(2023年 第9号) 国家市场监督管理总局关于党参等9种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告

中华人民共和国卫生健康委员会公告(2019年 第8号) 国家市场监督管理总局关于当归有等6种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告

中华人民共和国药典 一部(2015版)

### 3. 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

#### 3.1 代用茶

指选用以可食用药食两用原料、水果干制品、果脯等为原料，经加工制作的，采用类似茶叶冲泡（浸泡、煮制）方式，供人们饮用的产品。

#### 3.2 调味茶

指以茶叶为基本原料，配以国家有关法律法规规定的可食用药食两用原料、水果干制品、果脯等和（或）其水提取物，添加或不添加食糖、食用香精等原料制成的，采用类似茶叶冲泡（浸泡、煮制）方式，供人们饮用的产品。

## 4 要求

### 4.1 原辅料要求

#### 4.1.1 果脯（猕猴桃、冬瓜、木瓜、菠萝）

应符合 GB 14884 的规定。

#### 4.1.2 水果干（雪梨、火龙果、百香果、葡萄、金桔、西柚、香橙、柠檬、苹果、木瓜、桃、哈密瓜、桑椹、猕猴桃、梨、芒果、橙、菠萝、葡萄干）

应符合其质量安全标准的规定，其生产企业应具有相应产品有效食品生产许可证。

#### 4.1.3 山楂

应符合 GH/T 1159、GB 2762、GB 2763 的规定。

#### 4.1.4 玫瑰茄

应符合原卫生部公告（2004 第 17 号）、GB 2762、GB 2763 的规定。

#### 4.1.5 玛咖粉

应符合原卫生部公告（2011 第 13 号）、GB 2762、GB 2763 的规定。

4.1.6 八角茴香、刀豆、小茴香、小薊、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、芡实、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、陈皮（橘皮）、黄芪、当归、党参、铁皮石斛、西洋参、灵芝、天麻、肉苁蓉、山茱萸、杜仲叶。

应质好，清洁、无霉变、无异味、无变质、无虫蛀，无其他夹杂物，质量应符合《中华人民共和国药典》一部（2020 年版）、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

#### 4.1.7 枸杞

应符合 GB/T 18672、GB 2762、GB 2763 的规定。

#### 4.1.8 干制红枣

应符合 GB/T 5835、GB 2762、GB 2763 的规定。

#### 4.1.9 大麦

应符合 GB 2715 的规定。

#### 4.1.10 赤小豆

应符合 GB/T 10461 的规定。

#### 4.1.11 红豆

应符合 GB 1352 的规定。

#### 4.1.12 玫瑰花（重瓣红玫瑰）

应符合原卫生部（2010 年第 3 号公告）、GB 2762、GB 2763 的规定。

#### 4.1.13 乌药叶、辣木叶

应符合原卫生部公告（2012 年第 19 号）、GB 2762、GB 2763 的规定。

#### 4.1.14 茶树花

应符合原卫生部公告（2013 年第 1 号）、GB 2762、GB 2763 的规定。

#### 4.1.15 杜仲雄花

应符合国家卫计委公告（2014年第6号）、GB 2762、GB 2763的规定。

4.1.16 青钱柳叶

应符合国家卫计委公告（2013年第10号）、GB 2762、GB 2763的规定。

4.1.17 枇杷叶、湖北海棠（茶海棠）叶

应符合国家卫计委公告（2014年第20号）、GB 2762、GB 2763的规定。

4.1.18 丁香

应符合 GB/T 22300、GB 2762、GB 2763 的规定。

4.1.19 桂圆肉

应符合 DBS45/ 008 的规定。

4.1.20 莲子

应符合 NY/T 1504、GB 2762、GB 2763 的规定。

4.1.21 黑米

应符合 NY/T 832 的规定。

4.1.22 糙米

应符合 GB/T 18810 的规定。

4.1.23 红茶

应符合 GB/T 13738 的规定。

4.1.24 绿茶

应符合 GB/T 14456 的规定。

4.1.25 普洱茶

应符合 NY/T 779 的规定。

4.1.26 乌龙茶

应符合 GB/T 30357 规定。

4.1.27 茉莉花

应符合 NY/T 1506 的规定。

4.1.28 桂花

色泽形态正常，无腐烂、无霉变、无异味、无杂质，并应符合 GB 2761、GB 2762、GB2763 的规定。

## 4.1.29 食品用香精

应符合 GB 30616 的规定。

## 4.1.30 白砂糖

应符合 GB/T 317 的规定。

## 4.1.31 冰糖

应符合 GB/T 35883 的规定。

## 4.1.32 蜂蜜

应符合 GB 14963 的规定。

## 4.1.33 加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

## 4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
外 观	具有产品固有的色泽和形状，无霉变
气味与滋味	具有产品固有的气味，按食用方法冲泡后茶液具有该产品应有的气味和滋味，无异味、无异臭
杂 质	无杂质

## 4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分/(g/100g)	≤ 7.0 <sup>a</sup> (15.0 <sup>b</sup> 、13.0 <sup>c</sup> 、10.0 <sup>d</sup> )
总灰分/(g/100g)	≤ 8.0
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 1.6
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤ 0.5
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> /(μg/kg)	≤ 5.0
展青霉素*/(μg/kg)	≤ 50
六六六总量/(mg/kg)	≤ 0.2



表2 理化指标(续)

项 目	指 标
滴滴涕总量/(mg/kg)	≤ 0.2
敌敌畏/(mg/kg)	≤ 0.2
乐果/(mg/kg)	≤ 1.0
三氯杀螨醇/(mg/kg)	≤ 0.2
多菌灵/(mg/kg)	≤ 5
啶虫脒/(mg/kg)	≤ 2
吡虫啉/(mg/kg)	≤ 0.5
哒螨灵/(mg/kg)	≤ 5
联苯菊酯/(mg/kg)	≤ 5
硫丹/(mg/kg)	≤ 10
嘧啶酮/(mg/kg)	≤ 10
氯氟菊酯/(mg/kg)	≤ 15
甲氧菊酯/(mg/kg)	≤ 5
二氧化硫(以SO <sub>2</sub> 计)/(g/kg)	≤ 0.2
其他污染物限量	应符合GB 2762对茶叶类食品的规定
其他农药最大残留限量	应符合GB 2763对茶叶类食品的规定
<p><sup>a</sup> 仅限于茎叶类。</p> <p><sup>b</sup> 仅限于果类。</p> <p><sup>c</sup> 仅限于混合类。</p> <p><sup>d</sup> 仅限于调味茶类。</p> <p><sup>e</sup> 仅限于添加山楂和苹果的产品。</p>	

## 4.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	1000
注: n为同一批次产品应采集的样品件数; c为最大可允许超出m值的样品数; m为微生物指标可接受水平的限量值; M为微生物指标的最高安全限量值。				

## 5 食品添加剂

- 5.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。
- 5.2 食品添加剂的品种及使用量应符合 GB 2760 的规定。

## 6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 7 检验方法

### 7.1 取样和样品制备方法

按GB/T 8302和GB/T 8303规定的方法执行。

### 7.2 感官

将样品放于洁净的白色瓷盘中，在自然光下以正常视力，迎光观测其外观和杂质，并在室温下，嗅其气味，按食用方法冲泡后嗅气味和品尝其滋味。

### 7.3 理化指标

#### 7.3.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

#### 7.3.2 总灰分

按 GB 5009.4 规定的方法测定。

#### 7.3.3 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

#### 7.3.4 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

#### 7.3.5 镉

按GB 5009.15规定的方法测定。

#### 7.3.6 黄曲霉毒素B<sub>1</sub>

按GB 5009.22规定的方法测定。

#### 7.3.7 展青霉素

按GB 5009.185规定的方法测定。

#### 7.3.8 六六六、滴滴涕、硫丹

按GB/T 5009.19规定的方法测定。

#### 7.3.9 敌敌畏

按GB/T 5009.218、GB/T 20769、NY/T 761规定的方法测定。

7.3.10 乐果

按GB/T 5009.145、GB/T 20769、NY/T 761规定的方法测定。

7.3.11 三氯杀螨醇

按GB/T 5009.176、GB 23204规定的方法测定。

7.3.12 多菌灵

按GB/T 20769、GB 23200.13、GB/T 23380、NY/T 1453、NY/T 1680规定的方法测定。

7.3.13 啶虫脒

按GB/T 20769、GB 23200.13、GB/T 23584规定的方法测定。

7.3.14 吡虫啉

按GB/T 23379、GB 23200.13规定的方法测定。

7.3.15 哒螨灵

按GB/T 23204、SN/T 2432规定的方法测定。

7.3.16 联苯菊酯

按SN/T 1969、GB/T 23204规定的方法测定。

7.3.17 噻嗪酮

按GB/T 23376、GB/T 23204规定的方法测定。

7.3.18 氯氟氰菊酯

按GB/T 23204规定的方法测定。

7.3.19 甲氰菊酯

按GB/T 23376、GB/T 23204规定的方法测定。

7.3.20 二氧化硫

按GB 5009.34规定的方法测定。

7.3.21 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

7.3.22 其他农药最大残留

按GB 2763规定的方法测定。

7.4 微生物指标

7.4.1 沙门氏菌

1  
2  
3  
4  
5  
6  
7  
8  
9  
10  
11  
12  
13  
14  
15  
16  
17  
18  
19  
20  
21  
22  
23  
24  
25  
26  
27  
28  
29  
30  
31  
32  
33  
34  
35  
36  
37  
38  
39  
40  
41  
42  
43  
44  
45  
46  
47  
48  
49  
50  
51  
52  
53  
54  
55  
56  
57  
58  
59  
60  
61  
62  
63  
64  
65  
66  
67  
68  
69  
70  
71  
72  
73  
74  
75  
76  
77  
78  
79  
80  
81  
82  
83  
84  
85  
86  
87  
88  
89  
90  
91  
92  
93  
94  
95  
96  
97  
98  
99  
100

按 GB 4789.4 规定的方法检验，样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

#### 7.4.2 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 平板计数法规定的方法检验，样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

### 8 检验规则

#### 8.1 组批

以同一原料、同一工艺配方、同一生产线在同一生产日期加工同一包装规格的产品为一组批。

#### 8.2 出厂检验

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。

#### 8.3 型式检验

##### 8.3.1 有下列情况之一应进行型式检验：

- a) 正常生产，每半年时；
- b) 原料生产环境、栽培技术、加工工艺有可能影响产品质量时；
- c) 新产品投产时；
- d) 前后两次抽样检验结果有较大差异时；
- e) 国家食品安全监管部门依法提出要求时。

##### 8.3.2 型式检验项目为 4.2、4.3、4.4 和第 5 章规定的项目。

#### 8.4 抽样方法及数量

抽样方法按 GB/T 8302 的规定执行，且抽样数量应满足检验要求。

#### 8.5 判定规则

##### 8.5.1 检验结果全部符合本标准时，判定该批产品合格。

8.5.2 检验结果中若微生物指标不符合本标准规定时，判该批产品不合格，不得复检；除微生物指标外，检验结果中其他项目不符合本标准时，允许按相关规定进行复检。复检结果符合本标准时，判定该批产品合格。复检结果仍有不符合本标准时，判定该批产品不合格。

### 9 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

#### 9.1 标签、标志

9.1.1 预包装产品标签应符合 GB 7718 的规定。其中添加玛咖粉、乌药叶、辣木叶、茶树花、杜仲雄花、青钱柳叶、枇杷叶、湖北海棠（茶海棠）叶的产品按公告的规定标注食用量和不适宜人群。

9.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.2 包装

9.2.1 产品包装材料或容器应符合相关食品安全标准及有关规定，内包装物不得重复使用。

9.2.2 净含量应符合国家相关规定执行。

9.3 运输

9.3.1 工具应清洁卫生、无异味、无污染。

9.3.2 运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时轻搬、轻放。运输时不得与有毒、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

9.4 贮存

9.4.1 原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。

9.4.2 产品贮存应离地、离墙，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性的物品同处贮存。

9.5 保质期

在符合本标准规定的运输、贮存条件，且产品包装完好的情况下，常温下产品的保质期为24个月。