**Q/PHT**

云南品斛堂生物科技有限公司企业标准

Q/PHT 0012S-2022

代用茶

2022-XX-XX发布 2022-XX-XX实施

云南品斛堂生物科技有限公司 发布

前  言

我公司生产的代用茶是以干制紫皮石斛、大枣、枸杞、桑葚等可食用原辅料中的一种或几种为原料，经挑拣、包装等工艺制成。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，特制订本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2022 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的规定。其中铅指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南品斛堂生物科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要 起草人：徐亮 程建胜 邓慧成。

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、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以干制紫皮石斛、大枣、枸杞、桑葚等可食用原辅料中的一种或几种为原料，经挑拣、包装等工艺制成代用茶。

1. 规范性引用文件

本文件中所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。

1. 产品分类

根据配料不同分为单品类代用茶、混合类代用茶。

1. 技术要求
   1. 原辅料要求
      1. 紫皮石斛：应符合DBS 53/027的规定。
      2. 桑葚：应符合GB/T 29572的规定。
      3. 枸杞：应符合GB/T 18672的规定。
      4. 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料及辅料。
   2. 感观要求

应符合表1规定。

1. 感官要求

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项 目 | 要 求 | 检验方法 |
| 外 观 | 具有各产品固有的色泽，无劣变、霉变、无杂质。 | 按照GH/T 1091附录A中感官指标检验方法。 |
| 汤 色 | 具有各产品固有的汤色。 |
| 香 气 | 具有各产品固有的香气，无异气味。 |
| 滋 味 | 具有各产品固有的滋味，无异味。 |

* 1. 理化指标

应符合表2的规定。

1. 理化指标

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项 目 | 指 标 | 检验方法 |
| 水分，% ≤ | 12.0 | GB 5009.3 |
| 总灰分，% ≤ | 12.0 | GB 5009.4 |

* 1. 卫生指标

应符合GB 2762的规定，严于食品安全国家标准的指标应符合表3的规定。

1. 污染物限量

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项 目 | 指 标 | 检验方法 |
| 铅（以Pb计），mg/kg ≤ | 4.0 | GB 5009.12 |

* 1. 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

* 1. 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按照JJF 1070规定的方法测定。

* 1. 食品添加剂
     1. 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。
     2. 食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。
  2. 食品生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

1. 检验规则
   1. 组批

同一品种的配料、同一次投料、同一工艺生产的同一规格产品为一个批次。

* 1. 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不得少于100个独立包装，总重量不少于50kg，抽取样品总数不得少于40个独立包装样品，总重不得少于600g，样品分为两份，一份用于检验，一份留样备查。

* 1. 出厂检验

每批产品出厂前须经本公司的质检部门检验合格，并签发检验合格证后方可出厂。出厂检验项目按相关的规定和要求执行。

* 1. 型式检验

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

1. 当原料、配方、生产工艺、生产设备发生较大变化时，可能影响产品质量时；
2. 停产半年以上重新恢复生产时；
3. 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
4. 国家食品安全监督管理部门提出型式检验要求时。
   1. 判定规则

检验结果中，有任一项不合格时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

1. 标志、包装、运输、贮存
   1. 标志
      1. 产品的标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。
      2. 外包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。
   2. 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准和有关卫生要求。封口严密、包装牢固。

* 1. 运输

运输工具应清洁、干燥、不得与有毒、有害、或影响产品质量的物品混装、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。

* 1. 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在干燥、通风的室内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。产品应离地、离墙堆放。严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀、易污染的物品混贮。。

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_