

ICS 67.140.10
X 55
备案号:

GH

中华人民共和国供销合作行业标准

GH/T 1091—2014

代用茶

Herbal Tea

2014-06-23 发布

2014-10-01 实施

中华全国供销合作总社 发布

前 言

本标准依据 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准附录 A 为规范性附录。

本标准由中华全国供销合作总社科技教育部提出。

本标准由全国茶叶标准化技术委员会（SAC/TC339）归口。

本标准起草单位：中华全国供销合作总社杭州茶叶研究院、杭州艺福堂茶业有限公司、杭州忆江南茶业有限公司，杭州亨达茶业技术开发公司。

本标准主要起草人：翁昆、李晓军、张永华、金勇、吴永福、张亚丽、黄皓、沈月忠、王斌、谭蓉。

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、要求、试验方法、检验规则、标志标签、包装、运输和贮存。

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 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 食品中农药残留最大限量
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/T 5009.15	食品中镉的测定
GB/T 5009.34	食品中亚硫酸盐的测定
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
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
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
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75号令）	
关于修改（食品标识管理规定）的决定（国家质量监督检验检疫总局第123号令）	

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

代用茶 Herbal Tea

采用除茶（*Camellia sinensis* L.O.kunts）以外、由国家行政主管部门公布的可用于食品的植物芽叶、花及花蕾、果（实）、根茎等为原料，经加工制作、采用类似茶叶冲泡（浸泡或煮）的方式，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。

5 要求

5.1 基本要求

5.1.1 原料应符合 GB 2762、GB2763 及相关国家食品安全标准。

5.1.2 应洁净、无异物、无异气味，无霉变。

5.1.3 不得添加香精、色素等食品添加剂。

5.2 感官指标

应符合表 1 的规定。

表 1：感官指标

项 目	指 标
外观	具有各产品固有的色泽，无劣变、霉变，无杂质。
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。

5.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2：理化指标

项目	指 标				
	叶类	花类	果（实）类	根茎类	混合类
水分/%（质量分数） ≤	8.5	13.0		12.0	
总灰分/%（质量分数） ≤	12.0				

5.4 卫生指标

应符合表 3 的规定。

表 3：卫生指标

项目	指标				
	叶类	花类	果（实）类	根茎类	混合类
铅（以 Pb 计）/mg/kg ≤	5.0				
总砷（以 As 计）/mg/kg ≤	0.5				
镉（以 Cd 计）/mg/kg ≤	0.5				
二氧化硫/mg/kg ≤	100				
六六六/mg/kg ≤	0.2				

滴滴涕/mg/kg	≤	0.2
三氯杀螨醇/mg/kg	≤	1.0
氰戊菊酯/mg/kg	≤	0.5
敌敌畏/mg/kg	≤	0.1
乐果/mg/kg	≤	0.2
毒死蜱/mg/kg	≤	0.2
克百威/mg/kg	≤	0.1
三唑磷/mg/kg	≤	0.2
乙酰甲胺磷/mg/kg	≤	0.1
杀螟硫磷/mg/kg	≤	0.5

5.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 试验方法

6.1 感官指标

按附录A规定的方法检验。

6.2 理化指标

6.2.1 水分按 GB 5009.3 规定的方法测定。

6.2.2 总灰分按 GB 5009.4 规定的方法测定。

6.3 卫生指标

6.3.1 铅按 GB 5009.12 规定的方法测定。

6.3.2 总砷按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。

6.3.3 二氧化硫按 GB/T 5009.34 规定的方法测定。

6.3.4 镉按 GB/T 5009.15 规定的方法测定。

6.3.5 六六六、滴滴涕、三氯杀螨醇、氰戊菊酯、敌敌畏、乐果、毒死蜱、克百威、三唑磷、乙酰甲胺磷、杀螟硫磷按 NY/T 761 规定的方法测定。

6.4 净含量

按 JJF1070 中规定的方法检验。

7 检验规则

7.1 抽样

7.1.1 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、同一期间内加工包装的产品集合为一批次。

7.1.2 抽样方法和抽样数量

抽样方法按随机抽样的方法进行。抽样基数应大于或等于 10kg，抽样量应大于或等于 600g，样品应分装在 2 个样品罐或样品袋，一份检验，一份复验或被查用。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》要求。

7.2 检验

7.2.1 出厂检验

7.2.1.1 产品需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

7.2.1.2 出厂检验项目包括感官、水分、净含量。

7.2.2 型式检验

型式检验项目为本标准的 5.2、5.3、5.4、5.5 条要求中的全部项目，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) 新产品试制鉴定；
- b) 正式生产时，如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家质量监督机构提出要求时；
- e) 产品停产半年以上、恢复生产时。

7.3 判定规则

按本标准的 5.2、5.3、5.4、5.5 条要求中的全部项目，任一项不符合规定的产品均判为不合格产品。

7.4 复验

对检验结果有争议时，应对留存样或同批产品中重新随机加倍取样进行不合格项目的复验，以复验结果为准。

8 标志、标签、包装、运输和贮存

8.1 标志、标签

储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。标签应符合 GB 7718 和《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。

8.2 包装

接触代用茶的包装材料应符合相应的卫生要求，应清洁、干燥、无异味、无毒，宜气密性良好。

8.3 运输

应采用清洁、干燥、无异味、无污染的运输工具，不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品

混装、混运，运输时应有防雨、防潮、防暴晒措施，避免剧烈撞击和重压。

8.4 贮存

应贮存于清洁、干燥、无异味的专用仓库内，产品堆放应离地离墙 20cm 以上。仓库周围应无异气味。宜采用冷藏。

附录 A
（规范性附录）
感官指标检验方法

A.1 原理

通过检验人员正常的视觉、嗅觉、味觉和触觉感受，对产品的外观、汤色、香气和滋味特性进行评定。

A.2 检验条件**A.2.1 检验室**

A.2.1.1 室内光线明亮柔和，采用来自房屋北面的自然光或标准合成光源。地板和墙壁不反光，色泽浅淡。

A.2.1.2 室温保持 25℃左右。

A.2.1.3 室内清洁、干燥，空气新鲜流通、无异味干扰。

A.2.1.4 室内安静，无噪声干扰。

A.2.1.5 干、湿评审台高度适合感官检验要求，台面不反光。

A.2.2 器具与用水

A.2.2.1 评茶杯：白色瓷质，色泽一致。高 65mm，外径 66mm，内径 62mm，容量 150mL，带盖，盖上一小孔，在杯柄相对的杯口上缘有一呈锯齿形小缺口。

A.2.2.2 评茶碗：白色瓷质，色泽一致。高 55mm，上口外径 95mm，内径 92mm，容量 150mL。

A.2.2.3 样品盘：白色瓷质或木质，无异味。

A.2.2.4 称样器具：感量 0.1g 天平。

A.2.2.5 其他器具：吐茶桶、计时器、电水壶。

A.2.2.6 评茶用水：符合国家饮用水规定，清洁无味，pH 值 6.5~8.5；宜用纯净水。

A.3 检验内容

A.3.1 按外观、汤色、香气和滋味 4 项感官指标进行。外观检验：是否具有该产品应有的特色、固有的色泽。同一产品大小是否均匀，有无劣变，有无明显病虫害伤害痕迹。汤色检验：汤水色泽、深浅、明暗及清浊度等。香气检验：香气的类型、纯异、高低、持久性和新陈等。滋味检验：茶汤浓度、纯异等。

A.4 检验步骤

A.4.1 外观检验：用分样器或四分法从待检样品中分取代表性试样 100g~250g，置于样品盘中，将样品盘运转数次，使供试样品按粗细、大小顺序分层后，审评色泽、洁净、均匀性和有无劣变、霉变。

A.4.2 汤色、香气和滋味检验：按产品特性取样 3.0g，置于评茶杯中，注满沸水，加盖。叶类和花类冲泡 4min、果（实）类、根茎类和混合类冲泡 5min 后将茶汤沥入评茶碗中，依次检验汤色、香气和滋味。