

# DBS45

## 广西壮族自治区地方标准

DBS 45/006 — 2018

代替 DBS 45/006—2013

---

### 食品安全地方标准 代用茶和调味茶

2018 - 12 - 30 发布

2019 - 10 - 30 实施

---

广西壮族自治区卫生健康委员会 发布

## 前 言

本标准按GB/T 1.1-2009规定的格式编写。

本标准代替DBS45/006-2013《食品安全地方标准 代用茶和调味茶》。

本标准与DBS45/006-2013相比,主要变化如下:

- 修改了感官;
- 删除了水分、灰分、砷、镉、菌落总数、大肠菌群、霉菌。
- 删除了产品分类;
- 调整了标准的结构、原辅料要求内容;

本标准由本标准由广西壮族自治区卫生健康委员会提出。

本标准主要起草单位:广西壮族自治区食品药品审评查验中心、广西壮族自治区分析测试中心、河池市食品药品检验所。

本标准主要起草人:韦广辉、蒋明廉、段玉林、祁世昌、卢静、龙珍、罗艳、杨帆、洗津、黄一帆、罗远秀、常馨元、刘珈伶、陆梅元、陈诚、覃艳淑、蒋超。

# 食品安全地方标准

## 代用茶和调味茶

### 1 范围

本标准规定了代用茶和调味茶的术语和定义、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、标签、标志、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于可食用植物的皮、叶、花、果(实)、根、茎等植物组织为原料,经加工制作的,采用类似茶叶冲泡(浸泡、煮制)方式,供人们饮用的代用茶。

本标准也适用于以茶叶为原料,配以国家有关法律法规规定的可食用植物的皮、叶、花、果(实)、根、茎等和(或)其水提取物,添加或不添加食糖、食用香精等制成的,采用类似茶叶冲泡(浸泡、煮制)方式,供人们饮用的调味茶。

### 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 4789.1 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 5009.12 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 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 5009.146 植物性食品中有机氯和拟除虫菊酯类农药多种残留量的测定
- 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 苹果和山楂制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 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- 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 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
 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  
 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 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 1117 进出口食品中多种菊酯类农药残留量测定方法 气相色谱法  
 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

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

#### 3.1

##### 代用茶

指选用可食用植物的皮、叶、花、果(实)、根、茎等植物组织为原料,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規规定的可食用植物的皮、叶、花、果(实)、根、茎等和(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 所用植物的皮、叶、花、果(实)、根、茎等植物组织只能是传统上作为食品、列为新资源食品原料、国家行政主管部门公布为既是药品又是食品的品种。

4.1.2 所用茶叶、皮、叶、花、果(实)、根、茎等植物组织等原辅料应无变质、无异味、无虫蛀,无其他夹杂物;并符合GB 2761、GB 2762、GB 2763及相关标准的要求,并应符合国家相关的规定。

4.1.3 植物提取物应符合相关质量标准。

#### 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

表1 感官要求(续)

项 目	要 求
气味和滋味	具有产品固有的香气和滋味,无异味、无异臭
杂 质	无正常视力可见外来杂质

## 4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤	2.0
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
滴滴涕总量/(mg/kg) ≤	0.2
二氧化硫残留/(g/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
噻嗪酮/(mg/kg) ≤	10
氯氟氰菊酯/(mg/kg) ≤	15
甲氧菊酯/(mg/kg) ≤	5
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
注1: 苦丁茶的铅按GB 2762规定的2.0执行。	
注2: 展青霉素仅限于以苹果、山楂为原料制成的产品。	

## 4.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量(若非指定,均以/25g表示)			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	—

表3 微生物限量(续)

项 目	采样方案及限量(若非指定,均以/25g表示)			
	n	c	m	M
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1 000 CFU/g
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

食品添加剂的使用应符合 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,迎光观察其外观和杂质,并在室温下,嗅其气味,按食用方法冲泡后品尝其滋味。

### 7.3 理化指标

#### 7.3.1 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

#### 7.3.2 二氧化硫

按 GB 5009.34 规定的方法测定。

#### 7.3.3 黄曲霉毒素B<sub>1</sub>

按 GB 5009.22 规定的方法测定。

#### 7.3.4 展青霉素

按 GB 5009.185 规定的方法测定。

#### 7.3.5 六六六、滴滴涕、硫丹

按 GB/T 5009.19 规定的方法测定。

#### 7.3.6 敌敌畏

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

### 7.3.7 乐果

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

### 7.3.8 三氯杀螨醇

按 GB/T 5009.176、GB/T 23204 规定的方法测定。

### 7.3.9 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。

### 7.3.10 啶虫脒

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

### 7.3.11 吡虫啉

按 GB 23200.13、GB/T 23379 规定的方法测定。

### 7.3.12 吡蚜灵

按 GB/T 23204、SN/T 2432 规定的方法测定。

### 7.3.13 联苯菊酯

按 SN/T 1969、GB/T 23204 规定的方法测定。

### 7.3.14 噻嗪酮

按 GB/T 23204、GB/T 23376 规定的方法测定。

### 7.3.15 氯氟氰菊酯

按 GB/T 23204、SN/T 1117 规定的方法测定。

### 7.3.16 甲氰菊酯

按 GB/T 23204、GB/T 23376、SN/T 1117 规定的方法测定。

### 7.3.17 其他污染物限量

按 GB 2762 规定的方法测定。

### 7.3.18 其他农药最大残留限量

按 GB 2763 规定的方法测定。

## 7.4 微生物限量

### 7.4.1 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法检验,样品的采样和处理按 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,样品的采样和处理按 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的同一包装规格的产品为一组批。

### 8.2 抽样

按 GB/T 8302 的规定执行,抽样数量应满足检验要求。

### 8.3 判定规则

8.3.1 检验结果全部符合本标准时,判定该批产品合格。

8.3.2 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;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。

## 9 标签、标志、运输、贮存和保质期

### 9.1 标签、标志

9.1.1 产品预包装食品标签应符合 GB 7718、和 GB 28050 的要求。

9.1.2 使用新食品原料或国家行政主管部门公布为既是药品又是食品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。

9.1.3 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 净含量按照国家相关规定执行。

### 9.3 运输

9.3.1 运输工具应清洁卫生、无异味、无污染。

9.3.2 运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒,装卸时应轻搬、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。

## 10 保质期

企业可以根据自身产品质量状况确定保质期。