

葵花盘苦荞代用茶标准编制说明

企业名称：通化健东生物科技有限公司

标准名称：葵花盘苦荞代用茶

标准编号：Q/JDSW0004S-2021

一.标准制定过程

1. 葵花盘苦荞代用茶企标有效期将至，进行企标延续。

2. 依据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的规定，特制定本企业标准，作为企业组织生产的依据。

二.产品特性说明

研发人员首先查阅了《DBS22/032 吉林省食品安全地方标准 代用茶》、GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》等资料及信息，经过反复研发、试制，初步确定了产品的工艺参数及质量指标，然后在实验室进行工艺修正、样品试制及质量检测试验，取得实验室参数，最后进行严格的中试样品试制，样品经检验合格后，最终确定产品的生产工艺及企业标准的各项指标。

根据本产品的生产特点，以国家、团体、地方推荐或强制性标准和产品的检验结果作为制定本标准的依据，对公司的产品进行了分析和研究，同时，征求了相关部门的意见，起草制定本标准，报省食品安全主管部门备案。

三.制定标准的原则和依据

本标准编制遵循“先进性、实用性、统一性、规范性”的原则，尽可能与国际通行标准接轨，注重标准的可操作性，严格按照《食品安全法》、《产品质量安全法》的规定，以食品安全风险评估结果为主要依据，充分考虑本企业葵花盘苦荞代用茶的客观实际需要，并参照相关国内和国际各类标准予以制定。本标准的格式按 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写规则》的原则进行编制。

本标准符合现行的法律法规和强制性（国家、团体、行业、地方）标准要求。

四.产品特点说明

根据产品的主要原料名称而确定的产品名称。以葵花盘、苦荞、山药、枸杞子、三氯蔗糖、木糖醇、

低聚异麦芽糖为原辅料制成的代用茶，葵花盘经提取、酶解（或不酶解）、浓缩、干燥、粉碎；苦荞、山药、枸杞子经前处理、提取或粉碎、干燥、粉碎；添加木糖醇（加或不加）、三氯蔗糖（加或不加）、低聚异麦芽糖（加或不加），经混合、制粒或不制粒、分装、包装等工艺而制成的葵花盘苦荞代用茶。

五、标准指标、试验方法、要求的确定依据

参考《DBS22/032 吉林省食品安全地方标准 代用茶》标准的技术指标和检验方法，以便和市场准入要求保持一致。

（一）标准主要内容说明

1、对于生产原料，应符合相应食品安全的相关标准要求和有关规定。葵花盘葵花盘应符合 DBS22/036 的规定，食用限量 ≤ 15 克/日；每 100 克添加本品小于 100 克；山药、枸杞子应符合《中国药典》一部的规定；低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定；木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定；苦荞应符合 GB/T 10458 的规定；三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定；酶制剂应符合 GB 2760 附录 C、GB 1886.174 的规定；食品工业用加工助剂氢氧化钠应符合 GB 2760 附录 C、GB 1886.20 的规定；食品工业用加工助剂碳酸氢钠应符合 GB 2760 附录 C、GB 1886.2 的规定；生产用水应符合 GB 5749 的规定；以保证本产品质量和食用安全。

2、感官要求

了解产品信息最直观的信息就是产品的感官，本标准对葵花盘苦荞代用茶的特性做了高度概括，主要从产品色泽规定了应具有本品应有的色泽；粉末或颗粒状；具有本品固有的滋味、气味，无异味；无肉眼可见的外来杂质。

3、理化指标

水分：依据《DBS22/032 吉林省食品安全地方标准 代用茶》制定，本标准该指标为 $\leq 13.0\%$ ，采用 GB 5009.3 方法进行检测；总灰分：依据《DBS22/032 吉林省食品安全地方标准 代用茶》制定，本标准该指标为 $\leq 8.0\%$ ，采用 GB 5009.4 方法进行检测。

4、污染物限量

铅：依据 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》标准确定，指标限值为 $\leq 0.2\text{mg/kg}$ ，本标准该指标限值为 $\leq 0.19\text{mg/kg}$ 高于国家标准，采用 GB 5009.12 检测方法。

5 食品添加剂

产品所使用的食品添加剂符合 SB/T 10347《糖果 压片糖果》和 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》的品种和相关规定。

（二）加工过程卫生要求

应符合 GB 14881《食品企业通用卫生规范》要求。

（三）标签

应符合 GB 7718《预包装食品标签通则》、GB 28050《预包装营养标签通则》要求。

六、本标准与有关食品安全国家标准、食品安全地方标准的指标比较情况

1. 本标准中铅的指标为 $\leq 0.19\text{mg/kg}$ ，严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》国家标准中铅 $\leq 0.2\text{mg/kg}$ 的要求。

2. 食品添加剂与 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》指标相同。

通化健东生物科技有限公司

二〇二一年四月十六日

备案号：225229S-2018

有效期至：2021年05月20日

Q/JDSW

通化健东生物科技有限公司企业标准

Q/JDSW0004S-2018

葵花盘苦荞代用茶

食品安全企业标准备案专用章	
标准号	Q/JDSW0004S-2018
备案号	225229S-2018
有效期限	2018年05月21日至2021年05月20日
备案机关	吉林省卫生计生委

2018-04-06 发布

2018-05-16 实施

通化健东生物科技有限公司 发布

葵花盘苦荞代用茶

1 范围

本标准适用于以葵花盘、苦荞、山药、枸杞子、木糖醇或乳糖为原料制成的代用茶，葵花盘经提取、酶解（或不酶解）、浓缩、干燥、粉碎，山药、枸杞子经提取、干燥、粉碎，葵花盘粉，木糖醇或乳糖，苦荞，山药、枸杞子粉按比例混合后经分装、包装等工艺而制成的代用茶。

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	食品安全国家标准 食品中添加剂使用标准
GB 2760	食品安全国家标准 食品中添加剂使用标准
GB 1886. 2	食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠
GB 1886. 20	食品安全国家标准 食品添加剂 氢氧化钠
GB 1886. 234	食品安全国家标准 食品中添 木糖醇
GB 1886. 174	食品安全国家标准 食品工业用酶制剂
GB 25595	乳糖
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 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 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 10004	包装用塑料复合膜、袋、干法复合、挤出复合
GB/T 10458	苦荞
GB 14881	食品企业通用卫生规范
GB 23350	限制商品过度包装要求食品和化妆品
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
DBS22/ 032	吉林省食品安全地方标准 代用茶
JJF1070	定量包装商品净含量计量检验规则
《中国药典》2015年版	山药、枸杞子
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》	
国家质量监督检验检疫总局令 第123号（2009）《食品标识管理规定》	

3 技术要求

3.1 原料要求

应符合以下要求和国家动植物检验检疫、生产经营许可管理等方面的规定。

- 3.1.1 葵花盘应秋季采收、晒干、无毒、无害，水分 \leq 15%，并按照 GB 2762、GB 2763 中葵花籽的规定执行。
- 3.1.2 木糖醇应符合 GB 1886.234 5 的规定。
- 3.1.3 苦荞应符合 GB/T 10458 的规定。
- 3.1.4 山药、枸杞子应符合《中国药典》2015 年版 的规定。
- 3.1.5 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 3.1.6 酶制剂应符合 GB 2760 附录 C、GB 1886.174 的规定。
- 3.1.7 食品工业用加工助剂氢氧化钠应符合 GB 2760 附录 C、GB 1886.20 的规定。
- 3.1.8 食品工业用加工助剂碳酸氢钠应符合 GB 2760 附录 C、GB 1886.2 的规定。
- 3.1.9 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 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	棕黄色至棕褐色	取样品适量，搅拌均匀后置于洁净的白瓷盘中，在自然光下目测色泽、体态。
组织形态	本品为颗粒状	用视觉鉴别其色泽、体态。
滋味、气味	具有本品固有滋味，无异味	用嗅觉鉴别其气味，用舌尖品尝其滋味。
杂质	无肉眼可见杂质	

3.3 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
水分, %	\leq 13.0	GB 5009.3
总灰分, %	\leq 8.0	GB 5009.4

3.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项 目	指 标	检 验 方 法
铅(以Pb计), mg/kg	\leq 0.19	GB 5009.12

3.5 食品添加剂的使用

应符合表 4 的规定。

表 4 食品添加剂

品种	使用功能	使用量	残留量	检验方法
氢氧化钠	食品工业用加工助剂	按生产需求适量使用	-	-
碳酸氢钠	食品工业用加工助剂	按生产需求适量使用	-	-
木瓜蛋白酶	食品用酶制剂	按生产需求适量使用	-	-

4 净含量

应符合国家质检总局令第75号（2005）的规定，并按照JJF 1070规定的方法检验。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 出厂检验

产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。
出厂检验项目包括感官指标、水分、灰分、净含量。

6.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时每半年进行一次型式检验，有下列情况时也应进行型式检验：

- (1) 更换设备或长期停产后恢复生产时；
- (2) 原辅料质量出现波动时；
- (3) 出厂检验结果与型式检验有较大差异时；
- (4) 国家质量监督机构提出要求时。



6.3 组批

同一批投料、同一个班次、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

6.4 抽样方法和抽样数量

产品按GB/T 2828.1 和GB/T 2829 规定方法进行抽样。
按表5规定的抽样方案抽取样本，样本以盒为单位。

表5 抽样数量

批 量	≤1500箱		≥1500箱	
	样本大小n盒	≤50g/盒	10	≤50g/盒
	≥50g/盒	8	≥50g/盒	10

6.5 判定规则

受检样品项目全部合格时，判整批产品为合格。理化指标不合格时，可以在同批产品中抽取两倍量样品进行复检，复检合格时，判整批产品合格，复检仍不合格时，则判整批产品不合格。

7 标签

应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局第 123 号（2009）的规定。

7.1 标签式样

- 食品名称：葵花盘苦荞代用茶
- 配料表：葵花盘、苦荞、山药、枸杞子、木糖醇或乳糖。
- 净含量/规格：
- 生产者名称：通化健东生物科技有限公司
- 生产者地址：
- 联系方式：
- 生产日期
- 保质期：36 个月
- 贮存条件：密封、阴凉干燥处保存
- 食品生产许可证编号：
- 产品标准代号：Q/JDSW0004S-2018
- 其他需要标示的内容：

8 包装

产品内包装应符合GB/T 10004 、GB/T 28118的规定。

销售包装应符合GB 23350的规定。

运输包装用单瓦楞纸箱应符合GB 26394-2011的规定。

储运图示标志应符合GB 191的规定。

9 保质期

在符合本标准规定条件

