



企业标准主要内容对比情况

标准名称 (标准号)	企业标准	相同产品或同类产品国家标准	相同产品或同类产品地方标准 (包括本地和其他地方)	相同产品或同类产品国际和国外标准
三宝果茶 Q/MYQ0003S—2021	<p>枸杞: 枸杞原料应符合 DBS63/0005 的要求.</p> <p>(2) 火焰蓼: 火焰蓼应洁净、干燥、无异味、无虫咬、无霉变; 符合 GB 2763 及相关国家食品安全标准和规定。</p> <p>(3) 玫瑰: 选择的玫瑰为玫瑰花蕾, 应洁净、干燥、无异味、无虫咬、无霉变, 不得含有非花瓣类夹杂物, 符合 GB 2763 及相关国家食品安全标准和规定。</p>	代用茶 GH/T1091	无	无
原料要求		<p>(1) 原料应符合符合 GB2762、GB2763 及相关国家食品安全标准和规定。</p> <p>(2) 应洁净、无异味、无异物、无异气味。</p> <p>(3) 不得添加香精、色素等食品添加剂。</p>	无	无
食品添加剂品种和使用量	应符合 GB 2760 的规定。	不添加香精、色素等食品添加剂。	无	无
生产工艺要求	应符合 GB14881、GB/T32744 的要求。	无	无	无
终产品要求	项目	指标		
	色泽	具有产品固有色泽	外	具有各产品固有的色泽, 无



感官要求		组织状态	具有该产品固定形态	观	劣变、霉变、无杂质	无	无	
		香气滋味	具有产品固有的香气和滋味、无异味	香气	具有各产品固有的香气、无异味	无	无	
感官要求		杂质	无肉眼可见外来的杂质	滋味	具有各产品固有的滋味，无异味	无	无	
		汤色	透明、清澈的红色茶液，具有该产品固有特色		具有各产品固有的汤色	无	无	
检测指标		项目	指标	指标				
		水分 (g/100g) ≤	12.0	叶类	花类	果实	根茎	混合
		总灰分 (g/100g) ≤	12.0	8.5	13.0	12.0		
		铅 (以 Pb 计) / (mg/kg) ≤	4.0	12.0				
		镉 (以 Cd 计) / (mg/kg) ≤	0.5	铅 (以Pb计) ≤ 5.0				
		总砷 (以 As 计) / (mg/kg) ≤	0.5	镉 (以Cd计) ≤ 0.5				
		水浸出物/% ≥	40	总砷 (以 As 计) ≤ 0.5				
				二氧化硫 /mg/kg ≤ 100.0				



本备案单位保证所备案的企业标准符合以下基本要求：（确认后在各项前的□内打“√”）

- 1.以本企业标准为依据生产的食品符合食品安全法及相关法规规定的要求。
- 2.所提交的备案标准内容符合食品安全法及相关法规规定的要求。
- 3.食品原料符合相关质量安全要求，未使用非食品原料，未添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。
- 4.未使用未经批准的新的食品原料和食品添加剂。食品添加剂的使用量、使用范围符合相应国家标准的规定。
- 5.生产工艺安全可靠，不会对食品产品造成危害人体健康的污染。
- 6.用于食品的包装材料和容器、工具和设备、洗涤剂 and 消毒剂符合相应国家标准的规定。
- 7.如为专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品，其营养成分符合相应食品安全国家标准的规定。

其他需要说明的问题：

无

青海省食品安全企业标准编制明

标准名称	三宝果茶	标准主要起草人	铁顺良、车经纬
<p>标准概况（包括标准的制定目的，主要编制过程）</p> <p>目前我国没有关于《三宝营养果茶》的相关国家标准，为了保证产品的质量和稳定性，根据《中华人民共和国食品安全法》和相关的规定，特制定本标准，作为产品生产、质量控制、产品质量评价的依据。</p> <p>本企业标准按 GB/T1.1-2020 的要求，参照 GH/T1091《代用茶》和对 Q/MYQ 0003S-2021《三宝果茶》企业标准中生产加工工艺、原料要求、感官指标、理化指标、微生物指标、检测方法、检验规则、标签、标志、包装、规格、运输、贮存等进行了详细而严格规定，反复多次修改后形成了现在的送审稿。经公司总经理同意，法人代表批准制定本标准。</p>			
<p>标准主要内容的确定依据（如技术指标、参数、公式、性能要求、试验方法等统计数据）</p> <p>见附页</p>			
<p>与有关法律、法规和强制性标准的关系</p> <p>根据《中华人民共和国食品安全法》第三章第二十五条规定：“企业生产的产品没有食品安全国家标准或者地方标准的，应当制订企业标准，作为组织生产的依据。国家鼓励食品生产企业制订严于食品安全国家标准或者地方标准的企业标准，制定本公司食品安全企业标准”。本公司食品安全企业标准的编写按照 GB/T1.1《根据标准化系则第一部分：标准的结构和编写规则》的要求，本公司食品安全企业标准中所采用的试验方法均采用现行国家标准，技术要求与相应国家标准相匹配。</p>			
<p>本标准低于国家（行业、地方）推荐性标准的原因</p> <p>无</p>			

附页：

1.制定标准的任务来源及其目的意义：

为了保证食品安全和产品质量，指导企业生产，根据《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，本标准安全性指标参照：

- GB2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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
- GB5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB5009.4 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
- GB5009.12 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 8305 茶 水浸出物测定
- GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
- GB/T 30375 茶叶贮存
- GB/T 32744 茶叶加工良好规范
- GH/T 1070 茶叶包装通则
- GH/T 1091 代用茶
- DBS63/ 0005 食品安全地方标准 枸杞
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

国家市场监督管理总局令第 75 号《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《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》等进行编写。对标准中生产加工工艺、原料要求、感官指标、理化指标、检测方法、检验规则、标签、标志、包装、规格、运输、贮存等进行了详细而严格规定，反复多次修改后形成了现在的送审稿。经公

司总经理同意，法人代表批准制定本标准。作为本企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。



2.产品的原料要求:

(1) 枸杞: 枸杞原料应符合 DBS63/0005 的要求。

(2) 火焰蓼: 火焰蓼应洁净、干燥、无异味、无虫咬、无霉变; 符合 GB 2762、GB 2763 及相关国家食品安全标准和规定。

(3) 玫瑰: 选择的玫瑰为玫瑰干花蕾, 应洁净、干燥、无异味、无虫咬、无霉变, 不得含有非花瓣类夹杂物, 符合 GB 2762、GB 2763 及相关国家食品安全标准和规定。

3.产品的生产工艺:

(1) 原料精选:

枸杞: 枸杞原料应符合 DBS63/0005 的要求。

火焰蓼: 火焰蓼应洁净、干燥、无异味、无虫咬、无霉变; 符合相关国家食品安全标准和规定。

玫瑰: 选择的玫瑰为玫瑰干花蕾, 应洁净、干燥、无异味、无虫咬、无霉变, 不得含有非花瓣类夹杂物, 符合相关国家食品安全标准和规定。

(2) 原料混合: 将三种原料按照一定比例混合;

(3) 原料粉碎: 采用粉碎机, 通过 60 目筛;

(4) 原料杀菌: 将混合的颗粒状或者混合的粉状代用茶, 采用 60~65℃ 温度条件, 杀菌 3~6 h;

(5) 包装: 杀菌后的果茶按照包装形式不同, 分类包装, 检测, 入库。

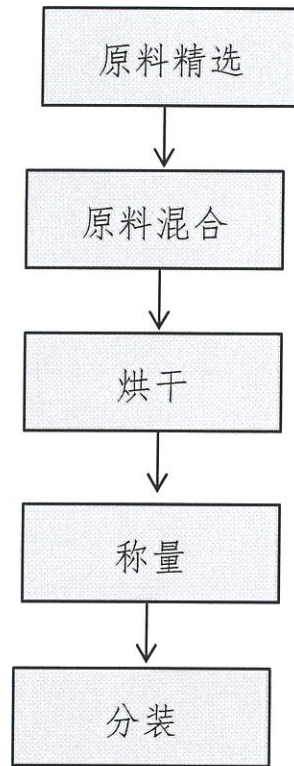


图 1 三宝果茶生产工艺流程图

4. 食品安全控制指标的试验验证材料：

参见产品检验报告。

5. 企业标准的对比情况说明：

(1) 净含量

符合国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》要求。

(2) 感官要求

表 1 感官要求

项 目	要 求		检验方法
色泽	具有产品固有色泽		按 GH/T 1091 中附录 A 规定方法检验。
组织状态	具有该产品切丁块状	具有该产品粉状	
香气、滋味	具有产品固有的香气和滋味、无异味		
杂质	无肉眼可见外来的杂质		
汤色	透明、清澈的红色茶液，具有该产品固有特色		

(3) 理化指标

表 2 理化指标

项 目	指 标
-----	-----

水分 (g/100g)	≤	12.0
总灰分 (g/100g)	≤	12.0
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤	4.0
镉 (以 Cd 计) / (mg/kg)	≤	0.5
总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤	0.5
水浸出物/%	≥	40

(4) 对比情况分析

本标准中规定铅 (以 Pb 计) / (mg/kg) ≤4.0, 严于 GH/T1092《代用茶》和 DBS34/2607《食品安全地方标准 代用茶》中 5.0 的要求。

标准主要内容的确定依据

项目	指标	制定依据	检测方法
色泽	具有产品固有的色泽	产品固有特性	Q/QZY0002S-2021 附录 A
组织状态	具有该产品切丁块状	产品固有特性	
香气、滋味	具有产品固有的香气和滋味、无异味	产品固有特性	
杂质	无肉眼可见外来的杂质	产品固有特性	
汤色	透明、清澈的红色茶液，具有该产品固有特色	产品固有特性	
水分 (g/100g) ≤	12.0	GH/T 1091 代用茶	GB 5009.3
总灰分 (g/100g) ≤	12.0	GH/T 1091 代用茶	GB 5009.4
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg) ≤	4.0	GB 2762 食品中污染物限量	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计) / (mg/kg) ≤	0.5	GB 2762 食品中污染物限量	GB 5009.15
总砷 (以 As 计) / (mg/kg) ≤	0.5	GB 2762 食品中污染物限量	GB5009.11
水浸出物/% ≥	40	产品固有特性	GB/T 8305