四川省卫生和计划生育委员会

发布

**四川省食品药品监督管理局**

四川省地方标准

**DBS51**

**DBS 51/004-2017**

2018-6-26 实施

2017-12-26发布

食品安全地方标准

苦荞茶

前 言

本标准为首次发布。

本标准起草单位：成都市食品药品检验研究院、西昌航飞苦荞科技发展有限公司、四川大学轻纺与食品学院、西昌学院“四川苦荞麦”高等学校重点实验室、西昌市正中食品有限公司、西昌阳光尚品苦荞食品有限公司、四川环太生物科技有限责任公司、四川三匠苦荞科技开发有限公司。

食品安全地方标准

苦荞茶

1. 范围

本标准适用于以苦荞麦为主要原料，添加或不添加可食用植物辅料，经前处理、混合或不混合、成型或不成型、干燥等工序加工而成的代用茶。

1. 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

1. 产品分类

按原料分为原味苦荞茶、调配苦荞茶。按加工工艺将原味苦荞茶分为原麦苦荞茶和成型苦荞茶，调配苦荞茶分为调配原麦苦荞茶、调配成型苦荞茶。

3.1 原味苦荞茶

以苦荞麦为原料，经前处理、成型或不成型、干燥等工序加工而成的产品。分为原麦苦荞茶和成型苦荞茶。

3.1.1原麦苦荞茶

以苦荞麦为原料，经前处理、脱壳、干燥等工序加工而成的产品。

3.1.2成型苦荞茶

以苦荞麦为原料，经前处理、分层制粉、成型、干燥等工序加工而成的产品。

3.2调配苦荞茶

以80%以上苦荞麦为原料，添加可食用植物辅料，经前处理、成型或不成型、干燥等工序加工而成的产品。分为调配原麦苦荞茶和调配成型苦荞茶。

3.2.1调配原麦苦荞茶

以80%以上苦荞麦为原料，添加可食用植物辅料，经前处理、脱壳、混合、干燥等工序加工而成的产品。

3.2.2调配成型苦荞茶

以80%以上苦荞麦为原料，添加可食用植物辅料，经前处理、分层制粉、成型、混合、干燥等工序加工而成的产品。

1. 技术要求
   1. 原辅料要求
      1. 原料应符合GB/T 10458、GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。
      2. 可食用植物辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。
   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 | 具有产品应有的色泽，冲泡后呈产品应有的汤色，汤汁清亮。 | 取适量样品置于清洁白净盘中，在自然光线下，目测其干品色泽、有无杂质。同时取5g样品，置清洁透明玻璃杯中，加150mL沸水冲泡3分钟后，观察其汤色和汤汁，嗅其气味，口尝其滋味。 |
| 滋味、气味 | 具有产品应有的滋味与气味，无异味。 |
| 状 态 | 具有产品应有的状态，无肉眼可见外来杂质。 |

* 1. 理化指标

应符合表2的规定。

表2理化指标

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 项 目 | 原味苦荞茶 | | 调配苦荞茶 | | 检验方法 |
| 原麦苦荞茶 | 成型苦荞茶 | 调配原麦苦荞茶 | 调配成型苦荞茶 |
| 水分/（g/100g） ≤ | 10.0 | | | | GB 5009.3 |
| 总黄酮（以芦丁计）（以干基计）/（g/100g） ≥ | 0.8 | 2.0 | 0.5 | 1.5 | NY/T 1295 |
| 铅/（mg/kg） ≤ | 1.0 | | 2.0 | | GB 5009.12 |
| 镉/（mg/kg） ≤ | 0.5 | | | | GB 5009.15 |
| 黄曲霉毒素B1/(μg/kg) ≤ | 5.0 | | | | GB 5009.22 |

* 1. 其他真菌毒素限量

应符合GB 2761 规定。

* 1. 其他污染物限量

应符合GB 2762 规定。

* 1. 农药残留限量

应符合GB 2763 及国家有关规定和公告。

4.7食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

4.8生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

1. 标志、标签

5.1预包装产品标签应符合GB 7718的规定，包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

5.2 配料中添加有其他可食用植物辅料的，应标注“调配原麦苦荞茶”或“调配成型苦荞茶”。