

ICS 001

CCS A01

团 体 标 准

T/ZYNY 009-2026

药食同源茶饮养生质量标准管理规范

Management Specification for Health Quality Standards of Medicinal Food

Same Origin Tea Drink

2026-08-13 发布

2026-08-13 实施

高密市中医农业协会 发布

目 次

1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	2
4 产品分类	3
5 原辅材料质量要求	4
6 小碗本草封装设备、小型草本萃取设备通用及专项技术规范	5
7 感官品质标准	7
8 理化质量指标	8
9 安全卫生限量要求	9
10 食品添加剂管控	10
11 生产加工与终端出品规范	11
12 检验规则	11
13 标签、标志合规规范	12
14 包装、运输、贮存	12
15 保质期	13
16 产品追溯与不合格品管理	13
附录 A 常用药食同源茶饮原料清单（2023 版节选）	14
附录 B 小碗封装设备、小型现萃设备验收核查清单	14
配套落地管理文件清单（企业同步编制使用）	14

前 言

本标准依据 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》编制，依据《中华人民共和国食品安全法》《按照传统既是食品又是中药材的物质目录（2023版）》《GH/T 1091-2014 代用茶》等现行国标、行业标准制定。

本标准统一规范两大类产品：固体干制药食同源养生代用茶、**小碗预配本草现萃茶饮**；同时规范**小型草本萃取设备、小碗封装设备**的材质、性能、卫生、运维管控要求，覆盖本草原料配比、小碗封装储存、现场现萃加工、出品品质、安全管控、设备管理全链条规范。

本标准安全、理化、微生物指标严于通用食品基础标准，可直接作为企业标准、团体标准编制备案文本使用，适用于生产企业、线下门店、终端茶饮场景、第三方检测机构、市场监管查验。

本文件由中医农业（高密）研究院和本草萃饮（山东）健康科技服务有限公司提出，高密市中医农业协会归口。

本文件起草单位：中医农业（高密）研究院、高密市中医农业协会、高密市检验检测中心、高密市中医院、荣恒（高密市）健康管理服务有限公司、湖南陈舟疤痕医学研究院有限公司、元生源（山东）健康管理有限公司、本草萃饮（北京）健康科技有限公司、四川省凉山彝族自治州会理市佳禾农业有限公司、本草萃饮（山东）健康科技服务有限公司、战旗吉世（四川省）生态农业科技有限责任公司、岐轩舌稷（四川）土壤改良技术研究有限责任公司、吉世全谷农业科技（北京）有限公司、高密瑞进机械有限公司、上海汇衡川企业管理有限公司、高密瑞城金属制品有限公司、湖南梓农农业科技

有限公司。

本文件主要起草人：王德相、李侠、刘国华、李欣瞳、张艺涵、栾杰、张长弓、石长春、代娟娟、朱童、王成琴、贾絮、朱丽、孙翠霞、乔雪婷、陈水木、王炳森、刘宇辰、蒋连军、邱硕朋、单双、丛艳秋、刘春影、赵文剑、李慧。

本草萃饮药食同源茶饮养生通用规范

1 范围

1.1 本标准规定药食同源养生茶饮的术语和定义、产品分类、原辅材料要求、小碗本草配比封装要求、小型茶饮萃取设备、小碗封装设备技术与卫生规范、感官品质、理化指标、污染物与微生物安全限量、食品添加剂管控、门店及车间卫生规范、检验规则、标签标识、包装运输贮存、保质期、产品追溯、不合格品处置管理。

1.2 适用产品范围

(1) 固体干制药食同源养生代用茶：单一原料饮片茶、复配调理袋泡茶、罐装散茶、草本颗粒代用茶；

(2) 小碗预配本草现萃茶饮：将药食同源本草原料按固定养生配方比例精准配比、封装于食品级小碗内，常温储存，终端通过小型专业萃取设备现场萃取、现萃现饮的草本养生茶饮；

(3) 配套专用设备：门店小型草本萃取设备、小碗草本原料封装设备。

1.3 本标准不适用于：以茶叶（红茶、绿茶、乌龙茶等）为基底的调味茶饮料、瓶装预调饮料、蓝帽子保健食品、中药饮片、药品、工业浓缩长期贮存液体茶饮。

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，其最新有效版本适用于本文件。

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 系列 食品安全国家标准 食品微生物学检验

GB 5009 系列 食品安全国家标准 食品理化检验方法

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 预包装食品标签通则

GB 14881 食品生产通用卫生规范

GB/T 2828.1 计数抽样检验程序 第1部分：按接收质量限(AQL)检索的逐批检验抽样计划

GB/T 30647 饮料生产设备通用技术要求

GB/T 38400 食品机械设备卫生要求

GH/T 1091-2014 代用茶

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

《按照传统既是食品又是中药材的物质目录（2023版）》

3 术语和定义

3.1 药食同源养生茶饮（固体干茶）

仅采用国家卫健委2023版药食同源目录内物质为原料，无茶叶基底，经

分拣、清洗、切制、干燥、配比分装制成，沸水冲泡/设备萃取饮用的预包装代用茶，属普通食品，不具备疾病治疗功效。

3.2 袋泡茶

采用食品级滤纸、玉米纤维滤袋定量封装单一或复配草本原料，单次冲泡使用的固体代用茶。

3.3 小碗预配本草现萃茶饮

以药食同源目录内本草为原料，依据标准化养生配方精准比例配比、定量装填、密封封装于食品级小碗中，成品为干料预配小碗茶；终端场景使用小型专业萃取设备进行恒温萃取、现萃现制、即时饮用，无工业浓缩、无长期贮存液体茶汤的新型草本养生茶饮。

3.4 小型草本萃取设备

适用于终端门店、体验场景的小型一体式萃取设备，专为小碗预配本草干料设计，通过恒温、恒压、定时萃取工艺，实现小碗本草原料有效成分析出，完成现萃现饮的专用设备。

3.5 小碗本草封装设备

用于药食同源本草复配干料精准定量、自动填装、小碗密封覆膜、喷码成型的专用设备，实现配方标准化、定量统一化、封装洁净化，专供小碗预配本草干茶成品生产。

4 产品分类

4.1 固体干制药食同源养生代用茶

1) 单一原料养生茶；2) 复配调理养生茶；3) 三角包袋泡茶；4) 罐装散

茶；5) 草本颗粒速溶茶。

4.2 小碗预配本草现萃茶饮（干料预配型）

1) 基础清润类小碗本草茶；2) 调理复配类小碗本草茶；所有产品均为干料小碗封装、终端现萃现饮，无预制成品液体茶汤。

5 原辅材料质量要求

5.1 草本原料准入通用红线

1) 仅允许使用《按照传统既是食品又是中药材的物质目录（2023 版）》收录品种，目录外中药材严禁添加；

2) 人工种植 5 年及以下人参、党参、铁皮石斛等有限食用量原料，严格执行国家公告每日食用限量，标签强制标注警示提示；

3) 原料不得存在霉变、虫蛀、过度硫磺熏蒸、人工染色、增重掺假、泥沙、杂草、异物掺杂；

4) 每批次原料进场须核验供应商 CMA 检测报告，检测指标包含重金属、农残、二氧化硫、微生物，进厂验收台账完整留存；

5) 原料按品类分区仓储，离地离墙，防虫、防鼠、防潮，不同品种物理隔离防止混料。

5.2 各类草本原料基础品质要求

1) 花类原料：花瓣完整，无发黑腐烂、虫卵，二氧化硫残留 $\leq 100\text{mg/kg}$ ；

2) 叶类原料：色泽天然均匀，无焦糊、大面积褐变，无多余粗老枝梗；

3) 根茎类原料：无空心、霉变、硫磺刺激性酸味，断面色泽正常无漂白；

4) 籽实果实类原料：籽粒饱满，无哈喇味、出油霉变、虫蛀孔洞；

5) 加工用水：固体干茶清洗用水符合 GB 5749；终端萃取用水采用净化纯水，符合饮用纯水标准。

5.3 固体干茶包装辅材

袋泡茶滤袋、内袋、外包装罐、外包装袋均为食品级，符合 GB 4806 系列标准，无荧光增白剂、塑化剂迁移风险。

5.4 小碗本草干料封装专用包装材料

1) 小碗杯体：食品级 PP 塑料或食品级纸塑复合碗，符合 GB 4806.7、GB 4806.8，无荧光增白剂、无塑化剂迁移，耐温性良好，适配干料长期密封储存；

2) 封口覆膜：食品级密封膜，密封性强、防潮、防氧化，杜绝本草干料吸潮变质；

3) 设备接触物料配件：管路、料仓、下料口、密封圈采用食品级硅橡胶、304/316 不锈钢，无析出、无异味。

6 小碗本草封装设备、小型草本萃取设备通用及专项技术规范

6.1 食品设备通用卫生基础要求

1) 所有直接接触本草原料、茶汤的腔体、料仓、管道、泵体、阀门采用 304 或 316 镜面抛光不锈钢，内壁无焊缝死角、无凹陷藏污结构；

2) 设备整机可拆卸清洗、无清洗盲区，支持日常水洗、高温消毒；

3) 电控、电机、传动部件与物料加工区域物理隔离，杜绝润滑油、粉尘、碎屑污染产品；

4) 设备摆放区域干净整洁，封装设备设于洁净分装区，萃取设备设于终端出品区，分区管控。

6.2 小碗本草封装设备专项性能标准

6.2.1 结构与功能

- 1) 具备自动上碗、精准称重配比、定量下料、原料整平、密封覆膜、切膜、喷码、成品输出一体化功能；
- 2) 配比精度：单碗本草干料总重误差 $\leq \pm 1\%$ ，各配方组分比例严格贴合标准配方，无错配、少配、多配；
- 3) 密封性能：覆膜热封严密、无透气、无翘边、无漏气，有效隔绝潮气、蚊虫、粉尘，保障干料储存稳定性；
- 4) 料仓密闭防尘，不同配方原料独立料仓，杜绝交叉混料；
- 5) 自带紫外消杀工位，小碗装填前腔体、碗体瞬时灭菌，降低初始微生物基数。

6.2.2 工艺管控要求

- 1) 设备参数可留存、可追溯，每批次生产记录配方、投料重量、生产时间、设备编号；
- 2) 每日班前消毒、班后全机清洗，料仓无原料残留，防止霉变、串味；
- 3) 定期校准称重系统，保证配方比例精准稳定。

6.3 小型草本现萃萃取设备专项标准（终端现萃现饮专用）

6.3.1 结构与功能

- 1) 专为小碗预配本草干料设计，适配小碗规格、定量萃取，支持一键式标准化萃取；
- 2) 精准温控系统：萃取温度区间 $40^{\circ}\text{C} \sim 95^{\circ}\text{C}$ 可调，控温精度 $\pm 1^{\circ}\text{C}$ ，可

根据本草品类匹配低温/恒温萃取工艺，保留草本活性、避免苦涩、焦糊；

3) 定时萃取功能：萃取时间可预设、固定化，保障每一碗茶饮风味、浓度一致；

4) 密闭萃取结构，无挥发、无异物落入，自带精细过滤装置，隔绝药渣，茶汤清澈；

5) 防烫、防滴漏设计，操作简单，适配门店终端标准化出品。

6.3.2 工艺管控要求

1) 一机一配方、一键工艺，杜绝人工随意调整参数，保障出品标准化；

2) 每班次清洁萃取腔体、滤网、出水管道，无茶垢、无残留；

3) 每日开机纯水空洗、高温消毒，设备洁净后方可出品；

4) 萃取为现制现售、现萃现饮，萃取后茶汤不储存、不隔夜、不复热。

6.4 设备台账与维保管理

1) 封装、萃取设备一机一档归档，包含出厂合格证、材质检测报告、食品接触部件迁移报告、校准记录；

2) 建立日常点检、清洁、消毒台账，损耗滤芯、密封圈按期更换；

3) 每年开展设备卫生、精度校验，确保设备合规运行。

7 感官品质标准

7.1 固体干制药食同源茶饮感官要求

1) 色泽：具备各类原料天然本色，整体色泽协调，无人工漂白、染色、霉斑发黑；

2) 气味：原料固有清香、果香、谷物香气，无霉味、酸败味、硫磺刺激

味、焦糊味、工业香精异味；

3) 组织形态：切制粒度均匀，无砂石、毛发、塑料、金属等外来异物；
无结块、虫蛀、霉变；碎末占比花类≤12%，其余品类≤8%；

4) 冲泡表现（沸水焖泡 5min）：汤色清亮，无大量浑浊絮状物，滋味自然柔和，无明显泥沙沉淀。

7.2 小碗预配本草干料感官要求（成品小碗）

- 1) 色泽：各本草原料色泽自然、均匀，无发黑、霉变、氧化发黄异常；
- 2) 气味：草本清香纯正，无受潮酸味、霉味、硫磺味、异味；
- 3) 配比：配方组分完整、比例均匀，无单一原料堆积、无缺料、无混杂；
- 4) 封装状态：小碗完好无变形、破损，覆膜密封严实、无漏气、无起翘、无粉尘杂质；
- 5) 洁净度：干料内无沙石、毛发、塑料碎屑等外来异物。

7.3 现萃成品茶汤感官要求（现萃现饮）

- 1) 色泽：对应本草配方天然汤色，清亮通透、色泽均匀，无异常浑浊、发黑；
- 2) 香气：草本清香自然，无焦糊、酸败、塑料异味；
- 3) 滋味：口感柔和协调，苦涩适中、无杂味、无变质感；
- 4) 状态：茶汤干净无药渣、无悬浮物、无杂质。

8 理化质量指标

8.1 固体干茶理化限值

检测项目	花类茶饮	叶类茶饮	根茎/籽实类	混合复配茶	检验依据
------	------	------	--------	-------	------

水分 (%) ≤	13.0	8.5	12.0	11.0	GB 5009.3
总灰分 (%) ≤	9.0	10.0	8.0	9.0	GB 5009.4
水溶性浸 出物 (%) ≥	18.0	16.0	12.0	14.0	水浴浸提法
二氧化硫 残留 (mg/kg) ≤	100	50	80	80	GB 5009.34
净含量偏 差	符合 JJF 1070	JJF 1070	JJF 1070	JJF 1070	JJF 1070

8.2 小碗预配本草干料理化指标

检测项目	指标要求	检验依据
水分 (%)	≤11.0	GB 5009.3
二氧化硫残留 (mg/kg)	≤80	GB 5009.34
单碗干料净含量偏差	≤±1.0%	JJF 1070

9 安全卫生限量要求

9.1 重金属污染物（固体茶、小碗本草干料统一管控）

铅（Pb） ≤ 2.0 mg/kg；总砷（As） ≤ 0.5 mg/kg；镉（Cd） ≤ 0.3 mg/kg；汞（Hg） ≤ 0.1 mg/kg，检验依据 GB 2762。

9.2 真菌毒素

黄曲霉毒素 B₁ ≤ 5.0 μ g/kg；赭曲霉毒素 A ≤ 5.0 μ g/kg，谷物、籽实类原料重点管控，执行 GB 2761。

9.3 农药残留

全品类执行 GB 2763 限量要求，有机磷、拟除虫菊酯、除草剂不得超标；六六六、滴滴涕不得检出。

9.4 固体干茶及小碗预配本草干料微生物限量

项目	限值
菌落总数 $\leq$	1000 CFU/g
霉菌和酵母菌 $\leq$	50 CFU/g
大肠菌群 $\leq$	100 MPN/100g
致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌、副溶血性弧菌）	不得检出

9.5 现萃茶汤微生物要求：现制现饮，无储存滞留，出品即时饮用，严格执行设备每日消杀、水质定期检测，杜绝微生物滋生。

10 食品添加剂管控

10.1 所有固体养生茶、小碗预配本草干料禁止添加任何人工合成色素、

甜味剂、防腐剂、增稠剂、合成香精。

10.2 仅可使用本草原料本身天然风味，不添加任何外源添加剂、调味剂、护色剂。

10.3 现萃茶汤不允许后期添加糖浆、香精、防腐剂等违规配料，保持本草原味。

11 生产加工与终端出品规范

11.1 小碗本草干料生产分区：原料验收→清洗干燥→精准配比→小碗定量装填→密封封装→成品入库，全程洁净操作。

11.2 封装车间定期消杀、防尘、防潮，杜绝干料吸潮、霉变、污染。

11.3 终端萃取出品严格执行**现萃现制、现制现饮**原则，茶汤不储存、不预制作、不过夜。

11.4 所有生产、终端操作人员持有效健康证上岗，遵守食品卫生操作规范。

11.5 生产、设备、出品记录留存不少于 2 年，实现全程追溯。

12 检验规则

12.1 批次划分

1) 固体干茶：同一原料批次、同一配方、同一条生产线、同一工作日生产为一批，单批上限 5000kg；

2) 小碗预配本草干料：同一配方、同一台封装设备、同一工作日生产为一批。

12.2 抽样规则：按 GB/T 2828.1 执行抽样。

12.3 出厂检验必检项：感官、水分、净含量、配比精度、密封性能、微生物、二氧化硫。

12.4 型式检验：每半年1次，涵盖全项指标及设备精度、密封性、卫生安全。

12.5 设备验收：新设备进场必须核验材质、卫生、精度、密封、消杀功能，合格后方可使用。

12.6 判定规则：单项不合格加倍复检，复检不合格整批判定不合格，禁止出厂销售。

13 标签、标志合规规范

13.1 通用强制标注内容（执行 GB 7718）

产品标准名称、配料表（按配方比例排序）、净含量、生产者名称地址、SC编号、执行标准号、生产日期、保质期、贮存条件。

13.2 限量原料强制警示：含限量食用本草原料必须标注食用限量及特殊人群禁忌提示。

13.3 宣传红线：严禁医疗、保健、治疗功效宣传，禁止夸大话术。

13.4 统一强制提示语：本品为普通食品，不能替代药物治疗疾病。

13.5 小碗本草专属标注：必须标注“本品为预配本草干料，需设备现萃、现萃现饮”食用提示。

14 包装、运输、贮存

14.1 固体干茶、小碗本草干料均密封防潮、避光、阴凉干燥储存，仓储温度 $\leq 25^{\circ}\text{C}$ ，湿度 $\leq 65\%$ 。

14.2 小碗成品堆叠规范，防止挤压破膜漏气。

14.3 运输防雨、防晒、防潮、无异味、无有毒有害物质混运。

15 保质期

密封完好、合规贮存条件下：固体干茶 18 个月；小碗预配本草干料 12 个月；现萃茶汤即时饮用，无保质期。

16 产品追溯与不合格品管理

16.1 建立全链路追溯体系，原料、配比、封装、设备、出库、销售全程可查。

16.2 不合格干料、漏气小碗、霉变产品全部隔离报废，严禁流入市场。

16.3 设备异常导致配比错误、密封失效，立即停机检修，批次产品全检处置。

16.4 建立产品召回制度，重大质量问题立即召回处置。

附录 A 常用药食同源茶饮原料清单（2023 版节选）

- 1) 花类：金银花、菊花、重瓣红玫瑰、代代花、槐花、白扁豆花
- 2) 叶类：荷叶、桑叶、淡竹叶、薄荷、紫苏叶、鱼腥草
- 3) 根茎类：茯苓、山药、玉竹、葛根、黄精、桔梗、甘草、干姜
- 4) 籽实果实类：枸杞子、山楂、赤小豆、薏苡仁、决明子、酸枣仁、莲子、芡实、罗汉果、桑椹、橘皮（陈皮）

附录 B 小碗封装设备、小型现萃设备验收核查清单

- 1) 设备食品级材质检测、光谱报告、迁移安全报告
- 2) 封装设备配比精度、密封性能检测记录
- 3) 小型萃取设备温控、定时、过滤、洁净度校验报告
- 4) 设备消杀、清洗、维保功能验收记录
- 5) 设备出厂合格证、校准证书

附录 C 配套落地管理文件清单（企业同步编制使用）

- 1) 本草原料验收 SOP
- 2) 小碗本草精准配比、分装、封装作业 SOP
- 3) 小型萃取设备现萃操作标准流程
- 4) 设备日常清洁、消杀、维保台账
- 5) 小碗本草成品出厂检验规范
- 6) 终端现萃出品食品安全管控制度

7) 产品追溯、不合格品处置、召回管理制度