

团 体 标 准

T/ZYNY 008-2026

本草萃饮药食同源茶饮养生通用规范

General Specification for Herbal Extract Drink, Medicinal Food Same
Origin Tea Drink for Health Preservation

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 原料通用要求（核心合规红线）	3
4.1 原料准入原则	3
4.2 配伍禁忌强制要求	3
4.3 辅料要求	4
5 产品分类（本草萃饮内部分类）	4
6 生产设备通用规范	4
6.1 设备总体要求	4
6.2 各工序专用设备规范标准	5
6.2.1 原料清洗设备	5
6.2.2 切制修整设备	5
6.2.3 烘干设备	5
6.2.4 粉碎与筛分设备	5
6.2.5 混料设备	5
6.2.6 自动包装设备	6
6.2.7 水处理设备	6
6.2.8 仓储辅助设备	6
6.2.8 小碗封装设备	6

6.2.9 茶饮萃取电器设备	6
6.2.10 仓储辅助设备	7
6.3 设备清洗、消毒管理规范	7
6.4 设备运维与台账管理	7
7 生产加工通用规范（对标 GB 14881）	8
7.1 车间分区	8
7.2 工艺通用流程	8
7.3 卫生管控	8
8 技术质量指标（强制出厂检测项）	8
8.1 感官要求	8
8.2 理化指标	9
8.3 安全限量	9
9 试验方法	10
10 检验规则	10
10.1 组批	10
10.2 抽样	10
10.3 出厂检验（每批必检）	10
10.4 型式检验（每年 1 次；原料/工艺重大变更、抽检不合格追加）	10
10.5 判定与复验	10
11 标签、标志、包装（合规核心）	10
11.1 标签强制内容（GB 7718+28050）	10
11.2 包装要求	11
12 运输、贮存、保质期	11

12.1 运输	11
12.2 仓库贮存	11
12.3 保质期	12
13 追溯管理	12
14 产品召回	12
附录 A 配方配伍禁忌清单（企业内控附件）	13
附录 B 出厂检验报告单统一模板（可直接打印）	13
附录 C 茶饮生产设备台账清单（新增设备备案附件）	13
附录 D 小碗封装复方茶饮萃取饮用规范（新增即饮内控标准） ..	13

前 言

本标准依据《中华人民共和国食品安全法》《标准化法》，按 GB/T 1.1-2020 起草，对标行业标准 GH/T 1091-2014《代用茶》、卫健委《既是食品又是中药材的物质目录（2023 第 9 号公告）》、团体标准 T/CIATCM 142-2025 药食同源代用茶追溯规范制定。

本标准适用于**本草萃饮**全系药食同源预包装养生代用茶（袋泡、散装组合草本茶饮），规定了原料、工艺、质量、检验、标识、仓储、追溯及**生产设备、洁净设备、水处理设备、包装设备、清洗消毒设备**全流程规范，作为企业采购、生产加工、出厂检验、市场流通唯一执行依据，所有指标严于国家、行业通用限值。

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 本文件规定本草萃饮药食同源茶饮的术语定义、原料配伍、生产设备、设备清洗消毒、生产卫生、感官/理化/安全指标、检验规则、标签标识、包装储运、保质期、追溯管理要求。

1.2 适用产品：以国家许可药食同源植物物质（花、叶、根茎、果实、籽实）为原料，经清洗、切制、烘干、复配、粉碎、分装制成，以沸水冲泡饮用的养生草本茶饮；含单味草本茶、复方调理袋泡茶、混合花果养生茶。

1.3 适用设备范围：本标准适用于本草萃饮茶饮生产所用原料处理设备、烘干设备、粉碎筛分设备、混料设备、自动袋泡包装设备、小碗封装设备、茶饮萃取电器设备、水处理设备、清洗消毒设备、仓储除湿设备、检验设备等全套生产配套设备。

1.4 不适用于：添加普通茶叶（*Camellia sinensis*）为主料的传统茶叶、保健食品蓝帽产品、中药饮片、药品。

2 规范性引用文件

强制性国标（必达）

GB 2760 食品添加剂使用标准

GB 2761 真菌毒素限量

GB 2762 污染物限量（铅、砷、镉、汞）

GB 2763 农药最大残留限量

GB 29921 食品中致病菌限量

GB 4789 微生物检验系列

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 预包装食品标签通则

GB 28050 营养标签通则

GB 14881 食品生产通用卫生规范

设备与清洗消毒国标

GB 14884 蜜饯卫生规范（通用食品设备洁净参考）

GB 31604 食品接触材料及制品通用安全要求

GB 5749.2 生活饮用水水质处理器卫生安全要求

WS 310 医院消毒卫生标准（食品设备消毒参考）

行业基础标准

GH/T 1091-2014 代用茶

T/CIATCM 142-2025 药食同源代用茶质量追溯规范

卫健委文件

《按照传统既是食品又是中药材的物质目录》2023 年 9 号公告

3 术语和定义

3.1 本草萃饮药食同源茶饮：以**仅限食药物质目录内原料**配伍，遵循中医君臣佐使温和配伍原则，无药用治疗宣称，仅作日常食养冲泡饮品，非药品、非保健食品。

3.2 复方养生茶饮：两种及以上药食同源原料复配，按体质分健脾、祛湿、清润、疏肝、安神等食养配方，严禁十八反、十九畏配伍禁忌。

3.3 袋泡本草茶：原料切制/粉碎后，食品级滤纸/玉米纤维袋分装，独立预包装产品。

3.4 限量食药物质：甘草、西红花、人工种植5年以下人参等，配方单日食用量严格执行卫健委限定值。

3.5 食品生产专用设备：指直接接触草本原料、半成品、成品的清洗、烘干、粉碎、混料、包装、水处理设备，材质符合食品级安全要求，无析出、无污染。

4 原料通用要求（核心合规红线）

4.1 原料准入原则

1) 原料100%出自国家药食同源目录；严禁添加丹参、三七、何首乌、附子、雷公藤等未纳入普通食品的中药材；

2) 所有原料具备产地证明、农残检测报告、供应商资质、批次追溯码；

3) 原料无霉变、虫蛀、硫磺过度熏制、变质、异味、泥沙重金属超标；

4) 中药材类原料符合《中华人民共和国药典》对应饮片质量标准；果蔬类原料符合果蔬食品安全国标。

4.2 配伍禁忌强制要求

— 禁止传统中药配伍禁忌（十八反、十九畏原料同配方复配）；

— 寒凉原料（菊花、金银花、蒲公英）不与大寒药材高比例叠加，配方标注体质慎用提示；

— 限量原料每日摄入量严格管控：甘草每日 $\leq 3\text{g}$ 、人参 $\leq 3\text{g}$ 、西红花 $\leq 1\text{g}$ ，配方配料表如实标注配比。

4.3 辅料要求

仅允许：白砂糖、冰糖、赤藓糖醇、甜菊糖苷（符合 GB 2760）；不得添加香精、色素、防腐剂；生产用水符合 GB 5749。

5 产品分类（本草茶饮内部分类）

- 1) 叶类本草茶：桑叶、荷叶、苦丁茶、薄荷等
- 2) 花类本草茶：菊花、玫瑰、金银花、桂花、代代花
- 3) 果实籽实类：枸杞、桑葚、山楂、决明子、芡实、莲子
- 4) 根茎类：茯苓、山药、玉竹、党参、黄芪、铁皮石斛
- 5) 复方混合养生茶：两类及以上原料复配（企业主力产品线），含常规散装/袋泡复方茶、小碗封装专用复方原料茶

6 生产设备通用规范

6.1 设备总体要求

6.1.1 所有直接接触食品原料、半成品、成品的设备、工器具、管道必须采用 **304/316 食品级不锈钢**或食品级 PP、食品级硅胶材质，符合 GB 31604 食品接触材料安全标准，无毒性、无异味、耐腐蚀、易清洗、无缝隙积垢。

6.1.2 设备结构设计平整光滑、无死角、无裂缝、无油污槽，避免草本粉尘、残渣堆积，杜绝霉变、虫鼠滋生点位。

6.1.3 所有生产设备必须定型合规、证照齐全，严禁使用非标改装、二手翻新无资质设备；设备进场前需提供设备材质报告、卫生检测报告。

6.1.4 设备布局遵循工艺流程顺序：原料区→清洗区→烘干区→粉碎筛分区→混料区→包装区→成品区，人流、物流、洁污分流，避免交叉污染。

6.2 各工序专用设备规范标准

6.2.1 原料清洗设备

采用气泡清洗机/喷淋清洗设备，适配花草、根茎、果实类草本原料；设备具备水循环过滤、杂质分离功能；清洗水箱每日换水、滤芯每日清洗；禁止使用非食品级罐体清洗原料。设备出水水质符合 GB 5749 生活饮用水标准。

6.2.2 切制修整设备

草本专用切药机、切丁机、剪碎设备，刀片为食品级不锈钢，锋利无锈迹；可根据花叶、根茎、果实原料调节切制粒度；设备无润滑油滴落污染风险，传动部位外置防护。

6.2.3 烘干设备

采用热风循环烘干房/恒温烘箱，严禁明火、燃煤直接烘烤；温控精度 $\pm 2^{\circ}\text{C}$ ，最高烘干温度 $\leq 60^{\circ}\text{C}$ ，保护草本有效成分；设备配备温湿度实时显示、超温报警、排风除湿系统；烘干托盘为食品级不锈钢网盘，无喷漆、无镀锌层。

6.2.4 粉碎与筛分设备

采用食品级无尘粉碎机，配备除尘回收系统，防止草本粉尘外溢；可调控 20 - 60 目细度，适配袋泡茶、散装茶需求；配套振动筛分设备，剔除粗渣、碎末、异物；设备密封良好，防止交叉串料，不同配方生产前必须彻底清机。

6.2.5 混料设备

三维混合机/卧式混料机，全不锈钢内胆，混合均匀、无死角；针对复方茶饮实现精准配比混匀；设备具备密闭防尘结构，混料过程无外源污染；每批次换品必须清空、擦拭、消毒。

6.2.6 自动包装设备

袋泡茶全自动内外袋包装机、定量分装设备；计量精度误差 $\leq \pm 0.2\text{g}$ ；适配玉米纤维袋、食品级滤纸；设备封口牢固、无漏粉、无掉屑；包装接触部位无油污、无胶水污染；设备自带杀菌除尘、台面清洁系统。

6.2.7 水处理设备

生产用水必须配备多级过滤+纯水/净水处理设备，符合 GB 5749.2 水质处理器要求；滤芯定期更换、水质每日自检；严禁自来水直接用于原料清洗、生产工艺用水。

6.2.8 仓储辅助设备

6.2.8 小碗封装设备

采用食品级全自动小碗灌装封口设备，适配复方药食同源草本原料定量分装、密封封装；设备接触材质为 304 食品级不锈钢与食品级 PP 材质，无析出、无污染；可精准定量分装整料、碎料复方草本原料，分装误差 $\leq \pm 0.5\text{g}$ ；设备具备防尘、除菌、密封保鲜功能，封口严密无漏气、无破损，适配后续电器萃取使用；每批次生产前彻底清机消毒，杜绝配方串料、交叉污染。

6.2.9 茶饮萃取电器设备

适配小碗封装复方原料的专用萃取电器设备，包含恒温萃取养生壶、迷你智能萃取机、恒温煮茶设备，设备需符合国家小家电安全标准及食品接触安全要求；设备内胆为食品级高硼硅玻璃或 304/316 不锈钢，无涂层、无重金属析出；支持恒温加热、分段萃取、文火慢煮模式，适配草本原料有效成分析出，萃取温度可控、防干烧、防过热；设备仅用于沸水恒温萃取、煮泡小碗封装草

本茶饮，严禁加热非食品、有毒有害物质；设备日常专人清洁，杜绝茶垢、霉菌滋生，保障饮用安全。

6.2.10 仓储辅助设备

成品仓库配备恒温恒湿除湿机、空气净化设备、紫外消毒设备；控制环境温度 $\leq 25^{\circ}\text{C}$ 、湿度 $\leq 65\%$ ；配备防虫、防鼠、防尘设备设施。

6.3 设备清洗、消毒管理规范

6.3.1 日常清洗：每班次生产结束后，所有设备接触面拆卸清洗，清除草本残渣、粉尘，清水冲洗干净，无残留。

6.3.2 班次消毒：采用食品级消毒液、75%食用酒精擦拭消毒，严禁工业消毒液、有毒清洗剂接触设备。

6.3.3 深度消杀：每日下班前车间设备整体紫外线消杀、臭氧消杀；每周一次设备全面拆解深度清洗保养。

6.3.4 换品清机：不同配方、不同品类茶饮切换生产，必须执行彻底清机、消毒、留样核查，防止串味、交叉污染。

6.4 设备运维与台账管理

6.4.1 建立设备清单、设备档案、检修记录、校准记录、清洗消毒台账，台账留存24个月以上。

6.4.2 温控、计量、包装称重设备定期校准，确保温度、重量、精度合规。

6.4.3 损坏、锈蚀、渗漏设备立即停机维修或更换，禁止带病生产。

6.4.4 设备操作人员岗前培训，持证上岗，规范操作，杜绝人为污染与设备故障。

7 生产加工通用规范（对标 GB 14881）

7.1 车间分区

原料验收区→清洗拣选区→切制烘干区→粉碎复配区→内包分装区→外包成品库，人流物流分离，防交叉污染。

7.2 工艺通用流程

原料验收→人工拣杂→清水喷淋清洗→低温热风烘干（ $\leq 60^{\circ}\text{C}$ ，避免有效成分高温破坏）→冷却除潮→分级/粉碎→精准计量复配→混匀→内袋/小碗密封封装→外包装→检验入库；小碗封装复方原料成品可直接搭配专用萃取电器设备，经沸水恒温萃取、煮制后直接饮用。

7.3 卫生管控

- 1) 工器具 304 不锈钢材质，每班高温清洗消毒；
- 2) 粉碎、分装车间空气净化，粉尘回收；
- 3) 烘干后原料水分严控，杜绝储存霉变；
- 4) 从业人员持健康证，穿戴工服、口罩、手套。

8 技术质量指标（强制出厂检测项）

8.1 感官要求

项目	通用判定标准
外形	形态完整/粉碎均匀，无结块、霉点、虫体、金属、泥沙等异物
色泽	原料固有自然色泽，无发黑、发白霉变、过

	度硫磺漂白异常色
香气	纯正本草原香，无酸败、霉味、焦糊、硫磺刺鼻异味
汤色	沸水冲泡后清澈/微浊，符合配方固有汤色，无浑浊悬浮物
滋味	温和草本本味，无苦涩刺激、酸味、腐坏异味

8.2 理化指标

- 1) 水分：叶类 $\leq 8.5\%$ ；花类 $\leq 13.0\%$ ；果实/根茎混合复方 $\leq 11.0\%$
- 2) 总灰分： $\leq 12.0\%$
- 3) 酸不溶性灰分： $\leq 2.0\%$
- 4) 二氧化硫（硫磺残留）：花类 $\leq 100\text{mg/kg}$ ，根茎/果实 $\leq 50\text{mg/kg}$
- 5) 碎末度（袋泡原料）：过 20~60 目，无超细粉尘漏袋

8.3 安全限量

- 1) 污染物（GB 2762）：铅 $\leq 0.4\text{mg/kg}$ ；总砷 $\leq 0.8\text{mg/kg}$ ；镉 $\leq 0.3\text{mg/kg}$ ；汞 $\leq 0.02\text{mg/kg}$
- 2) 真菌毒素：黄曲霉毒素 B₁ $\leq 5\text{ }\mu\text{g/kg}$
- 3) 农药残留：全部符合 GB 2763，有机磷、有机氯不得检出超标
- 4) 微生物（GB 29921）：菌落总数 $\leq 10^4$ CFU/g；霉菌酵母菌 ≤ 500 CFU/g；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 试验方法

9.1 感官：自然光下目视、鼻嗅、冲泡品尝判定

9.2 水分：GB 5009.3 直接干燥法

9.3 灰分：GB 5009.4

9.4 重金属、农残、微生物、二氧化硫：对应 GB 5009 系列国标方法检测

10 检验规则

10.1 组批

同原料、同工艺、同规格、同一班次生产为一批，每批 $\leq 5000\text{kg}$

10.2 抽样

每批随机抽取 $\geq 600\text{g}$ ，分两份：检验样、留存复验样（留存 3 个月）

10.3 出厂检验（每批必检）

感官、水分、净含量、二氧化硫、菌落总数；合格附合格证方可出库

10.4 型式检验（每年 1 次；原料/工艺重大变更、抽检不合格追加）

全项指标检测（感官、理化、重金属、农残、微生物、标签核查、设备卫生核查、小碗封装成品密封性核查）

10.5 判定与复验

任意一项不合格，该批次判定不合格；可加倍抽样复验，仍不合格整批报废。

11 标签、标志、包装（合规核心）

11.1 标签强制内容（GB 7718+28050）

产品名称：本草 XX 养生茶（不得标注祛湿、降三高、护肝、治病、疗效

类医疗话术)

配料表：所有原料按添加量从多到少排序，限量原料单独标注每日建议用量

净含量、生产者名称、SC 生产许可证号、地址、联系方式

生产日期、保质期、贮存条件

执行标准：本标准 T/ZYNY 008-2026

食用方法、不适宜人群提示、原料禁忌提示（孕妇、婴幼儿、虚寒体质等）

营养成分表（能量、蛋白质、碳水、钠）

追溯二维码（原料批次、检测报告、小碗封装生产记录、萃取适配说明查询入口，符合 T/CIATCM 142）

11.2 包装要求

1) 内袋：食品级玉米纤维/滤纸袋，无荧光剂；外袋复合铝膜，气密性防潮避光；

2) 外包装纸盒/袋无异味，印刷油墨食品级；

3) 储运图示符合 GB/T 191（防潮、避光、易碎）。

12 运输、贮存、保质期

12.1 运输

清洁干燥密闭货车，防雨、暴晒、高温、异味混运，离地垫板堆放。

12.2 仓库贮存

阴凉干燥库房，温度 $\leq 25^{\circ}\text{C}$ ，相对湿度 $\leq 65\%$ ；离地离墙 10cm；分类分区存放，禁止与农药、化工品、生鲜混存。

12.3 保质期

密封完整包装常温 18 个月；开封后建议 30 天内饮用完毕。

13 追溯管理

1) 建立全链条台账：原料采购单、检测报告、生产投料记录、设备清洗消毒记录、小碗封装/分装记录、出厂检验报告、出库销售记录、萃取设备适配核验记录；

2) 每批次唯一追溯编码，扫码可查原料产地、加工时间、设备生产记录、检测结果；

3) 台账、检测报告、设备运维记录完整留存不少于 24 个月。

14 产品召回

出现农残超标、霉变、异物、设备污染、标签违规等安全问题，立即启动召回，记录召回数量、处置方式，上报属地市场监管局。

附录 A 配方配伍禁忌清单（企业内控附件）

1. 严禁配伍：甘草+甘遂、海藻；藜芦+人参/党参/西洋参；乌头类（禁止入料）
2. 体质警示标注模板：
 - 寒凉配方：脾胃虚寒、腹泻人群不宜长期饮用；孕妇慎用
 - 活血类（玫瑰、红花）：孕期、经期量大女性少饮
 - 滋补参类：未成年人不建议长期饮用

附录 B 出厂检验报告单统一模板（可直接打印）

包含批次、生产日期、感官、水分、二氧化硫、微生物、检验员、判定结论、留样编号

附录 C 茶饮生产设备台账清单（新增设备备案附件）

1. 设备名称、型号、材质、进场日期、校验周期
2. 设备清洗消毒记录表（班次、日期、操作人、消毒方式）
3. 设备检修、保养、故障处理台账
4. 水质检测与滤芯更换记录
5. 小碗封装设备清洗、封口质检、批次生产记录
6. 终端萃取电器设备清洁、校验、安全检测台账

附录 D 小碗封装复方茶饮萃取饮用规范（新增即饮内控标准）

D.1 产品定义：小碗封装复方药食同源茶饮，为精准配比的预封装草本复配原料，无添加、即取即萃，通过专用电器萃取设备恒温煮泡、萃取后直接饮用，属于日常食养代用茶产品，无药用功效。

D.2 封装要求：小碗采用食品级一次性密封材质，耐压、防渗漏、避光防潮，单碗为单次饮用剂量，配比精准、干净卫生、便携免称量；封装过程无菌防尘，杜绝二次污染。

D.3 萃取操作规范：拆开小碗外封，将整碗草本原料投入合规萃取电器设备，加入纯净水/饮用水，按照对应配方适配温度、时长恒温萃取；萃取完成后即可直接饮用，无需二次加工。

D.4 饮用禁忌与提示：严格遵循产品标注的不适宜人群要求，限量原料配方严禁超量萃取饮用；萃取后茶饮建议当日饮用完毕，不建议隔夜存放、二次反复久煮。

D.5 设备使用要求：专用萃取电器设备仅限配套本品牌小碗封装草本茶饮使用，定期清洁除垢、消杀抑菌，禁止混用其他食材，保障萃取饮用安全。