

团体标准

《代用茶》

(征求意见稿)

编制说明

标准起草组

2025 年 9 月

团体标准《代用茶》

（征求意见稿）编制说明

一、项目来源：

根据嘉标协〔2025〕20号文件关于《代用茶》团体标准立项的公告，新理程质量标准研究（浙江）有限公司组织起草工作组负责标准的起草工作，并由桐乡市市场监督管理局归口。

二、标准制定工作的目的与意义：

1. 背景与现状

随着健康消费需求升级，代用茶作为传统茶饮的重要补充，市场规模持续扩大。根据市场数据显示，2025年国内新茶饮消费市场规模有望突破2000亿元，消费者对个性化、多样化、品质化的产品需求明显。这一趋势为代用茶的发展提供了广阔的市场空间。

浙江省桐乡市作为杭白菊的主产区，拥有70多家杭白菊企业。这些企业主要从事杭白菊的种植、加工和销售，形成了完整的产业链。然而，当前国家标准《地理标志产品 杭白菊》（GB/T 18862-2008）中并未包含胎菊这一重要品类，这在一定程度上限制了产品的多样化和市场竞争力。部分企业存在原料农残超标、工艺粗放、标签标识不规范等问题，影响消费者信任。此外，地域性小作坊与规模化企业并存，行业集中度较低，亟需通过标准整合资源、提升整体质量水平。

2. 必要性

代用茶产业快速发展，但缺乏统一标准导致产品质量不稳定、市场秩序混乱，亟需通过团体标准明确原料及安全要求，保障消费者权益，促进行业规范化、品牌化发展。

3. 可行性

现产业基础雄厚，形成了从种植、加工到销售的完整产业链。这些企业具备丰富的生产经验和成熟的技术条件，为代用茶的开发提供了坚实的产业基础。代用茶市场持续扩大，2025年市场规模有望突破2000亿元。具有明确的目标消费群体和良好的市场前景。国家鼓励农产品消费多样化、品质化发展，十部门印发的《促进农产品消费实施方案》提出优化供给端、创新流通端、激活市场端，释放多样化、品质化、差异化消费潜力。这为代用茶的开发提供了政策支持。

三、与我国法律法规和其他标准的关系

1、《中华人民共和国食品安全法》

是本文件必须强制执行的基本要求；

2、GB/T 18862《地理标志产品 杭白菊》

强制性国家标准，规定了地理标志产品的保护范围、品质要求等，适用于特定原料的代

用茶生产。

3、GH/T 1091-2014《代用茶》

行业推荐性标准，明确代用茶的分类、工艺及质量要求，是通用性技术规范。

4、NY/T 602--2002《杭白菊》

农业行业标准，侧重种植技术、采收规范等生产环节。

5、NY/T 2140-2015《绿色食品 代用茶》

在通用要求基础上增加生态种植、限量农残等绿色认证指标。

6、地方标准

目前没有关于代用茶的上级地方标准。

四、标准制定工作概况

1. 参与起草单位

桐乡市杭白菊产业协会、新理程质量标准研究（浙江）有限公司。

2. 主要工作过程

（1）准备阶段：（2025 年 8 月）

①成立团体标准起草工作组（以下简称标准起草组）。

②标准起草组对标准相关内容开展调研工作，将调研情况进行汇总形成资料。

③收集相关的法律法规、政策文件、通知、行业标准等资料用于此次标准编制过程中的参考及引用。

（2）立项阶段（2024 年 9 月）

①收集相关国家标准、法律法规等信息。

②收集、撰写草案稿和立项申报材料。

③9 月 9 日，嘉兴市标准化协会印发了《嘉兴市标准化协会关于《代用茶》团体标准立项的公告》，成立起草工作组。

（3）起草阶段（2024 年 9 月）

标准起草组召开内部讨论会对团体标准草案稿及草案稿编制说明进行内部讨论，收集汇总意见并修改，形成团体标准工作组讨论稿及工作组讨论稿编制说明。

五、标准制定原则

1. 可操作性的原则

本文件制定过程中根据可操作性的原则，结合目前代用茶生产企业的实际情况，对标准内容进行科学设定。为代用茶生产企业、市场监管等部门提供科学管理的依据。

2. 与国内外标准协调一致原则

在文件制定过程中，起草组按照 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》中的原则要求进行编写。仔细查阅国内外的相关标准，根据实际情况，确定了团标的框架结构和各项技术内容要求。

3. 解决问题的原则

标准起草内容以解决实际问题为目的，针对该行业生产经营和管理过程中出现的问题、难点提出解决方案。为行业的健康发展起到积极作用。

4. 代表性和充分性原则

起草过程符合法定要求，做到充分征求利益相关方意见，征求意见不仅需在线上征求意见，还应在线下征求意见，征求意见的对象和利益相关方应当具有代表性，资料和数据应当充分、有效。标准的研讨过程应当符合相关要求，充分吸收参会代表意见。

六、标准主要条款说明

1. 标准名称和范围

根据关于嘉兴市标准化协会发布 2025 年第 20 号团体标准立项公告，标准名称要求一致为“代用茶”。

范围根据标准内容确定，代用茶的术语和定义、分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存、销售。

本标准适用于代用茶的生产、检验和销售。

2. 规范性引用文件

在规范性引用文件中，根据基本要求中“原料”、净含量中“定量包装商品计量监督管理办法”、理化指标中“水分、总灰分”、试验方法中“二氧化硫”、污染物限量中“总砷、铅、镉”的实验方法、农药残留限量中“六六六、滴滴涕、三氯杀螨醇、氰戊菊酯、敌敌畏、乐果、毒死蜱、三唑磷、克百威、乙酰甲胺磷、杀螟硫磷”的试验方法、净含量的测定方法、检验规则中“抽样方法和抽样数量”、“标志、标签”等分别引用了相关国家标准文件。

3. 术语和定义

3.1 引用GH/T 1091 3.1定义。

4. 分类

参考GH/T 1091 3.1中“4 产品分类”规定了：

根据原料的不同,产品可分为花类、叶类、果(实)类、根茎类和混合类代用茶。

5. 要求

5.1基本要求

参考GH/T 1091 5中“5.1基本要求”规定了：

5.1.1 原料应符合 GB 2762、GB 2763 及相关国家食品安全标准。

5.1.2 应洁净、无异物、无异气味，无霉变。

5.1.3 二氧化硫应符合 GB 1886.123 的规定，不得添加香精、色素等食品添加剂。

5.2感官要求

参考GH/T 1091 5中“5.2感官指标”规定了：

应符合表2的规定。

感官要求

项目	要求	
	一级	特级
外观	具有该产品固有的色泽，无劣变、霉变、无杂质	呈该产品特有的鲜活、匀润的天然色泽，极

		具美感，形态完整、匀整，无碎末，洁净， 无任何杂质、异物
汤色	具有该产品固有的汤色	汤色清澈、明亮，完全呈现该品种最典型、 最高品质的色泽，通透度高，极具观赏性
香气	具有该产品固有的香气，无异气味	香气浓郁、高扬、持久，具有该品种极其纯 正、优雅、独特的天然芬芳。绝无异气味， 冷嗅仍有余香
滋味	具有各产品固有的滋味，无异味	滋味醇和、甘爽，风味特征极其鲜明，完美 体现该品种最经典的滋味体验。口感协调饱 满，回味悠长，无异味

5.3理化指标

参考了GH/T 1091 5中“5.3理化指标”规定了：

应符合表2的规定。

理化指标

项目	指标				
	叶类	花类	果（实）类	根茎类	混合类
水分（质量分数）/%	≤8.5	≤13.0		≤12.0	
总灰分（质量分数）/%	≤12.0				

5.4二氧化硫限量

参考GH/T 1091 5中“5.4卫生指标”规定了：

应符合表3规定。

二氧化硫限量

项目	指标	
	特级	一级
二氧化硫/（mg/kg）	不得检出	≤100

5.5 污染物限量

参考了GH/T 1091 5中“5.4卫生指标”规定了：

应符合表4的规定。

污染物限量

序号	项目	指标
1	总砷（以As计）	≤0.5
2	铅（以Pb计）	≤5.0
3	镉（以Cd计）	≤0.5

5.6 农药残留限量

参考了GH/T 1091 5中“5.4卫生指标”规定了：

应符合表5的规定。

农药残留限量

序号	项目	指标
1	六六六/(mg/kg)	≤0.2
2	滴滴涕/(mg/kg)	≤0.2
3	三氯杀螨醇/(mg/kg)	≤1.0
4	氰戊菊酯/(mg/kg)	≤0.5
5	敌敌畏/(mg/kg)	≤0.1
6	乐果/(mg/kg)	≤0.2
7	毒死蜱/(mg/kg)	≤2.0
8	三唑磷/(mg/kg)	≤0.2
9	克百威/(mg/kg)	≤0.1
10	乙酰甲胺磷/(mg/kg)	≤0.1
11	杀螟硫磷/(mg/kg)	≤0.5

5.7 净含量

参考了GH/T 1091 5中“5.5净含量”规定了：

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 试验方法

6.1 感官指标

参考了GH/T 1091 6试验方法中“6.1感官指标”规定了：

按附录A规定的方法检验。

参考了GH/T 1091 6试验方法中“6.3.3”规定了：

6.2 理化指标

参考了GH/T 1091 6试验方法中“6.2理化指标”规定了：

6.3.1 水分按 GB 5009.3 规定的方法测定。

6.3.2 总灰分按 GB 5009.4 规定的方法测定。

6.3 二氧化硫限量

参考了GH/T 1091 6试验方法中“6.3.3”规定了：

二氧化硫按GB 5009.34规定的方法测定。

6.4 污染物限量

参考了GH/T 1091 6试验方法中“6.3卫生指标”规定了：

6.4.1 铅按 GB 5009.12 规定的方法测定。

6.4.2 总砷按 GB 5009.11 规定的方法测定。

6.4.3 镉按 GB 5009.15 规定的方法测定。

6.5 农药残留限量

参考了GH/T 1091 6试验方法中“6.3卫生指标”规定了：

六六六、滴滴涕、三氯杀螨醇、氰戊菊酯、敌敌畏、乐果、毒死蜱、三唑磷、克百威、乙酰甲胺磷、杀螟硫磷按NY/T 761规定的方法测定。

6.6 净含量

参考了GH/T 1091 6试验方法中“6.4净含量”规定了：

按JJF 1070有关的规定执行。。

7 检验规则

7.1 抽样

7.1.1 组批

参考了GH/T 1091 7检验规则中“7.1.1组批”规定了：

具有相同的花色、等级、包装规格和净含量,品质一致,并在同一地点、同一期间内加工包装的产品集合为一批次。

7.1.2 抽样方法和抽样数量

参考了GH/T 1091 7检验规则中“7.1.2抽样方法和抽样数量”规定了：

抽样方法按随机抽样的方法进行。抽样基数应大于或等于10kg,抽样量应大于或等于600g,样品应分装在2个样品罐或样品袋,一份检验,一份复验或被查用。净含量的抽样方法按国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》要求。

7.2 检验

7.2.1 出厂检验

参考了GH/T 1091 7检验规则中“7.2.1出厂检验”规定了：

7.2.1.1 产品需经工厂检验部门逐批检验合格,附产品合格证方能出厂。

7.2.1.2 出厂检验项目包括感官、水分、净含量。

7.2.2 型式检验

参考了GH/T 1091 7检验规则中“7.2.2型式检验”规定了：

型式检验项目为本标准的5.2、5.3、5.4、5.5、5.6、5.7条要求中的全部项目, 检验周期每年不少于一次。有下列情况之一时, 应进行型式检验。

- a) 新产品试制鉴定;
- b) 正式生产时, 如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量;
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时;
- d) 国家质量监督机构提出要求时;
- e) 产品停产半年以上、恢复生产时。

7.3 判定规则

参考了GH/T 1091 7检验规则中“7.3判定规则”规定了：

按本标准的5.2、5.3、5.4、5.5、5.6、5.7条要求中的全部项目, 任一项不符合规定的产品均判为不合格产品。

7.4 复验

参考了GH/T 1091 7检验规则中“7.4复验”规定了：

对检验结果有争议时, 应对留存样或在同批产品中重新随机加倍取样进行不合格项目的复验, 以复验结果为准。

8 标志、标签、包装、运输和贮存

8.1 标志、标签

参考了GH/T 1091 8标志、标签、包装、运输和贮存中“8.1标志、标签”规定了：

储运图示标志应符合 GB/T191的规定。标签应符合 GB7718和《食品标识监督管理办法》的规定。

8.2 包装

参考了GH/T 1091 8标志、标签、包装、运输和贮存中“8.2包装”规定了：

接触代用茶的包装材料应符合相应的卫生要求, 应清洁、干燥、无异味、无毒, 宜气密性良好。

8.3 运输

参考了GH/T 1091 8标志、标签、包装、运输和贮存中“8.3运输”规定了：

应采用清洁、干燥、无异味、无污染的运输工具,不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运,运输时应有防雨、防潮、防暴晒措施,避免剧烈撞击和重压。

8.4 贮存

参考了GH/T 1091 8标志、标签、包装、运输和贮存中“8.4贮存”规定了：

应贮存于清洁、干燥、无异味的专用仓库内,产品堆放应离地离墙20cm以上。仓库周围应无异气味。宜采用冷藏。

9 销售

参考了GB/T 23500 9销售、GB/T 20977 9销售

产品应在清洁、卫生的环境中销售。

附录 A

(规范性附录)

感官指标检验方法

A.1 原理

参考 GH/T 1091 附录A中A.1原理

通过检验人员正常的视觉、嗅觉、味觉和触觉感受,对产品的外观、汤色、香气和滋味特性进行评定。

A.2 检验条件

A.2.1 检验室

参考 GH/T 1091 附录A中A.2.1原理,规定了:

A.2.1.1 室内光线明亮柔和,采用来自房屋北面的自然光或标准合成光源。地板和墙壁不反光,色泽浅淡。

A.2.1.2 室温保持25℃左右。

A.2.1.3 室内清洁、干燥,空气新鲜流通、无异味干扰。

A.2.1.4 室内安静,无噪声干扰。

A.2.1.5 干、湿评审台高度适合感官检验要求,台面不反光。

A.2.2 器具与用水

参考 GH/T 1091 附录A中A.2.2器具与用水,规定了:

A.2.2.1 评茶杯:白色瓷质,色泽一致。高65mm,外径66mm,内径62mm,容量150ml,带盖,盖上有小孔,在杯柄相对的杯口上缘有一呈锯齿形小缺口。

A.2.2.2 评茶碗:白色瓷质,色泽一致。高55mm,上口外径95mm,内径92mm,容量150ml。

A.2.2.3 样品盘:白色瓷质或木质,无异味。

A.2.2.4 称样器具:感量0.1g天平。

A.2.2.5 其他器具:吐茶桶、计时器、电水壶。

A.2.2.6 评茶用水:符合国家饮用水规定,清洁无味, pH值6.5~8.5;宜用纯净水。

A.3 检验内容

参考 GH/T 1091 附录A中A.3 检验内容,规定了:

A.3.1 按外观、汤色、香气和滋味4项感官指标进行。外观检验:是否具有该类产品应有的特色、固有的色泽。同一产品大小是否均匀,有无劣变,有无明显病虫害伤害痕迹。汤色检

验：汤水色泽、深浅、明暗及清浊度等。香气检验：香气的类型、纯异、高低、持久性和新陈等。滋味检验：茶汤浓度，纯异等。

A.4 检验步骤

参考 GH/T 1091 附录A中A.4检验步骤，规定了：

A.4.1 外观检验：用分样器或四分法从待检样品中分取代表性试样100g~250g。置于样品盘中，将样品盘运转数次，使供试样品按粗细、大小顺序分层后，审评色泽、洁净、均匀性和有无劣变、霉变。

A.4.2 汤色、香气和滋味检验：按产品特性取样3.0g，置于评茶杯中，注满沸水，加盖。叶类和花类冲泡4min，果(实)类、根茎类和混合类冲泡5min后将茶汤沥入评茶碗中，依次检验汤色、香气和滋味。

七、标准中涉及专利的情况

无

八、预期达到的社会效益、对产业发展的作用等情况

本标准发布后，通过标准贯宣可覆盖嘉兴全市，规范以胎菊为原料的代用茶生产企业的管理。首先促进了代用茶生产企业的规范化和专业化，有利于企业运行并实行全面有效的管理，切实保障食品安全。其次为代用茶生产企业提供统一的管理依据，保证企业在生产运营和管理过程中有标可依。

本标准的实施，还会产生以下效益：

1、社会效益

本标准的实施将显著提升代用茶产业附加值，通过统一生产工艺和品质要求，降低企业合规成本，增强产品市场竞争力，同时带动上下游产业链协同发展，为地方特色农产品创造更广阔的市场空间。

2、生态效益

标准的实施将推动生态友好型种植模式普及，通过规范原料采收与加工环节，减少水资源浪费和能源消耗。标准对绿色种植的要求可降低农药化肥使用量，保护土壤健康与生物多样性，同时促进植物资源的高效利用，实现产业与自然环境的可持续发展。

3、经济效益

标准推广后，可有效保障消费者饮用安全，提升公众对代用茶产品的信任度；通过规范生产流程，促进行业就业标准化，同时为乡村振兴提供技术支撑，助力农民增收与产业升级。

九、与国际、国外对比情况

无

十、重大分歧意见的处理过程及依据

无重大意见分歧。

十一、贯彻标准的要求和措施建议（包括组织措施、技术措施、过渡办法、实施日期等）

本标准完成制定并发布后，归口单位拟组织开展宣传、培训、标准发放等工作，使其能真正得到实际应用，以便更好地发挥社会效益，为代用茶市场标示工作提供规范化、标准化、制度化要求。另外，起草单位将对标准执行情况进行跟踪调查，及时发现和收集标准实施中发现问题，不断修改完善，提升标准技术水平，进一步提高该标准的科学性、适用性和应用范围。

十二、其他应予说明的事项

无