



412610S-2017



河南省益群生物科技有限公司企业标准

Q/HYS 0003S-2017

武陟油茶

2017-11-03 发布

2017-11-03 实施

河南省益群生物科技有限公司 发布

前 言

本企业标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

附录A为本标准规范性文件。

本标准由河南省益群生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南省益群生物科技有限公司

本标准主要起草人：赵同兴、王华铭、郭永利、张家琪。

H N

Q B

武陟油茶

1 范围

本标准规定了武陟油茶的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加玉米粉、食用动物油脂（牛油）或食用植物油（花生油、大豆油、棕榈油、芝麻油、菜籽油）、花生仁、怀山药粉、杏仁、核桃仁、葵花籽仁、黑芝麻、白芝麻、食用盐、白砂糖、八角、花椒、小茴香、大茴香、高良姜、荜拔、肉桂植物香辛料调味品中的几种为辅料，经炒制、粉碎、配制、混合、冷却、包装工艺制成的果仁含量不低于20%的冲调类方便食品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 白砂糖：应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.2 小麦粉：应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 花生仁：应符合 GB/T 1532 的规定。

2.1.4 花生油：应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

2.1.5 大豆油：应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.6 菜籽油：应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.7 食用盐：应符合 GB/T 5461 和 GB2721 的规定。

2.1.8 芝麻油：应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.9 玉米粉：应符合 GB/T 10463 的规定。

2.1.10 葵花籽仁：应符合 GB/T 11764 的规定。

2.1.11 黑芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。

2.1.12 白芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。

2.1.13 棕榈油：应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。

2.1.14 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.15 怀山药粉：应符合 DBS 41/009 的规定。

2.1.16 杏仁：应符合 GB/T 20452 和 GB 19300 的规定。

2.1.17 核桃仁：应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。

2.1.18 花椒：应符合 LY/T 1652 的规定。

2.1.19 八角：应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.20 牛油：应符合附录 A 的规定。

2.1.21 高良姜、荜拔、大茴香、小茴香、肉桂应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目		要 求	试验方法
性状		粉末状	从样品中取40g样品，置于清洁的白瓷盘中，在实验室内光线充足的地方目测其性状、色泽，并检查有无肉眼可见的外来杂质；按照产品规定的冲调比例和温度冲调后，鉴别其气味，品尝其滋味，检查有无异物、异味。
色泽	咸味型油茶	呈淡黄色	
	加糖型油茶	呈淡黄色	
	原味型油茶	呈淡黄色	
气味	咸味型油茶	具有本品特有油茶香气，无异味	
	加糖型油茶	具有本品特有油茶香气，无异味	
	原味型油茶	具有本品特有油茶香气，无异味	
滋味	咸味型油茶	咸香爽口，无异味	
	加糖型油茶	香甜可口，无异味	
	原味型油茶	咸香爽口，无异味	
杂质		无肉眼可见的外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目		指 标		检验方法
		甜味油茶	咸味油茶	
水分/(%)	≤	6.5		GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥	14.0		GB 5009.5
脂肪/(g/100g)	≥	6.0	6.0	GB 5009.6
食盐(以NaCl计)/(g/100g)	≤	—	5.5	GB 5009.44
还原糖(以葡萄糖计)/(g/100g)	≥	1.0	—	GB 5009.7
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤	5.0		GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤	0.3		GB 5009.227
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤	0.5		GB 5009.11
*铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.15		GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	≤	5.0		GB 5009.22

注：*该指标严于食品安全国家标准 DBS 41/005 的规定

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10 平板计数法
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ³	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群/(MPN/g)	5	2	0.3 MPN/g	1.5 MPN/g	GB 4789.3 MPN 计数法

酵母/(CFU/g)	5	2	10^2	10^3	GB 4789.15
霉菌/(CFU/g)	5	2	10^2	10^3	GB 4789.15
样品的采样及处理按 GB4789.1 执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它卫生要求

应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群和净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

附录 A
(规范性附录)
牛油的质量要求

A.1 感官要求

应符合表 A.1 的规定。

表A.1

项 目	要 求	
外观	凝固态	白色或淡黄色，稍有光泽，呈软膏状
	融化态	淡黄色，透明
气味	具有牛油固有的气味，无异味	

A.2 理化指标

应符合表 A.2 的规定。

表A.2

项 目	指 标
水分及挥发物/(%)	≤ 1.0
不溶性杂质/(%)	≤ 1.0
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 2.5
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.2
丙二醛值/(mg/100g)	≤ 0.25
砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.1

A.3 微生物指标

应符合表A.3的规定。

表A.3

项目	指 标
菌落总数/(CFU/g)	≤ 10000
大肠菌群/(MPN/100g)	≤ 50
致病菌 ^a	不得检出

^a 致病菌指沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌和溶血性链球菌。

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加玉米粉、食用动物油脂（牛油）或食用植物油（花生油、大豆油、棕榈油、芝麻油、菜籽油）、花生仁、怀山药粉、杏仁、核桃仁、葵花籽仁、黑芝麻、白芝麻、食用盐、白砂糖、八角、花椒、小茴香、大茴香、高良姜、荜拔、肉桂植物香辛料调味品中的几种为辅料，经炒制、粉碎、配制、混合、冷却、包装工艺制成的果仁含量不低于20%的冲调类方便食品。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》的有关规定，参照 DBS 41/005《食品安全地方标准 油茶》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了武陟油茶的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 DBS 41/005 的规定。

河南省益群生物科技有限公司

2017年10月10日