



411929S-2017



河南省金路达食品科技有限公司企业标准

Q/JLD 0001S-2017

---

# 油茶

2017-08-22 发布

2017-08-22 实施

---

河南省金路达食品科技有限公司 发布

## 前 言

本企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》的规定编写。

本标准由河南省金路达食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南省金路达食品科技有限公司

本标准主要起草人：娄凤英。

H N

Q B

# 油茶

## 1 范围

本标准规定了油茶的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以小麦粉、花生仁、核桃仁、葵花籽仁、腰果仁、杏仁、黑芝麻、白芝麻、八角、花椒、小茴香、姜片、高良姜、胡椒、辣椒、草果、桂皮、肉蔻中的部分为原料，经清理、捡杂、焙炒、粉碎，加入芝麻油、食用盐、白砂糖中的部分混合，冷却、包装而成的果仁含量不低于 20%的具有特定香型的方便食品。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 花生仁应符合 GB/T 1532 的规定。

2.1.2 核桃仁应符合 LY/T 1922 的规定。

2.1.3 葵花籽应符合 GB/T 11764 的规定。

2.1.4 腰果仁应符合 GB/T 18010 的规定。

2.1.5 杏仁应符合 GB/T 20452 的规定。

2.1.6 黑芝麻、小茴香、高良姜、草果、桂皮、肉蔻应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.7 白芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。

2.1.8 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.9 花椒应符合 LY/T 1652 的规定。

2.1.10 姜片应符合 LY/T 1073 的规定。

2.1.11 辣椒应符合 NY 5229 的规定。

2.1.12 小麦粉应符合 GB/T355 和 GB 2715 的规定。

2.1.13 芝麻油应符合 GB/T 8233 的规定。

2.1.14 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB2721 的规定。

2.1.15 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB13104 的规定。

2.1.16 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.17 胡椒应符合 NY/T 455 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	从样品中取出20g左右，倒入一洁净烧杯

色泽	咸味型油茶	呈淡黄色	中, 自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质, 嗅其气味, 然后以开水冲调, 温开水漱口品其滋味。
	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		无肉眼可见外来杂物	

### 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
水分, g/100g	≤ 6.5	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 14.0	GB 5009.5
脂肪, g/100g	≥ 6.0	GB 5009.6
食盐 (以NaCl计) / (咸味型油茶), g/100g	≤ 5.5	GB 5009.44
总糖 (以还原糖计) / (加糖型油茶), g/100g	≤ 10.0	GB 5009.7
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
酸价 (以脂肪计), mgKOH/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
* 铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12

\* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

### 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 2 微生物指标

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量 (若非指定, 均以 CFU/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	

菌落总数	5	2	$10^3$	$10^4$	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	0.3 MPN/g	1.5MPN/g	GB 4789.3 MPN 计数法
霉菌	5	2	$10^2$	$10^3$	GB 4789.15
酵母	5	2	$10^2$	$10^3$	GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	$10^2$	$10^3$	GB 4789.10 平板计数法
*样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

## 2.5 净含量及允许短缺量

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 的有关规定。

## 2.7 其他卫生要求

应符合 GB 2762 GB 2763 的有关规定执行。

## 3 检验

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

Q B

## 编制说明

本标准适用于以小麦粉、花生仁、核桃仁、葵花籽仁、腰果仁、杏仁、黑芝麻、白芝麻、八角、花椒、小茴香、姜片、高良姜、胡椒、辣椒、草果、桂皮、肉蔻，中的部分为原料，经清理、捡杂、焙炒、粉碎，加入芝麻油、食用盐、白砂糖，中的部分混合，冷却、包装而成的果仁含量不低于 20%的具有特定香型的方便食品。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 DBS41/ 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提供依据。

本标准规定了油茶的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省金路达食品科技有限公司

2017 年 07 月 27 日