



410871S-2019



安阳市三娇食品厂企业标准

Q/ASS 0002S-2019

油茶粉

2019-04-22 发布

2019-04-22 实施

安阳市三娇食品厂 发布

前 言

本标准按照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。

本标准由安阳市三娇食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：李志强。

H N

Q B

油茶粉

1 范围

本标准规定了油茶粉的要求、分类、检验方法、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、小茴香（拣选、粉碎）、花椒（拣选、粉碎）、八角（拣选、粉碎）、陈皮（拣选、粉碎）、花生仁（拣选、粉碎）、芝麻、黑芝麻、食用盐、花生油为原料，经部分焙炒、配料、混合、包装而成的果仁含量 $\geq 20\%$ 须煮熟后方可食用的非即食性油茶粉（非冲调食品）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 芝麻、黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.6 小茴香、花椒应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7 花生油应符合 GB 2716 和 GB/T 1534 的规定。
- 2.1.8 陈皮应符合《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	检验方法
性 状	具有产品应有的性状	从样品中取出适量，置于一洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后将样品冲调加热后，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品固有的气味、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

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

水分, g/100g	≤	13.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤	10	GB 5009.44
蛋白质, g/100g	≥	14.0	GB 5009.5
脂肪, g/100g	≥	6.0	GB 5009.6
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	≤	0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

2.4 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。

2.5 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉、小茴香（拣选、粉碎）、花椒（拣选、粉碎）、八角（拣选、粉碎）、陈皮（拣选、粉碎）、花生仁（拣选、粉碎）、芝麻、黑芝麻、食用盐、花生油为原料，经部分焙炒、配料、混合、包装而成的果仁含量 $\geq 20\%$ 须煮熟后方可食用的非即食性油茶粉（非冲调食品）。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 GB 2713《食品安全国家标准 淀粉制品》规定，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

安阳市三娇食品厂