



416717S-2020



济源市康源食品有限公司企业标准

Q/JKY 0001S-2020

---

# 油茶

2020-10-30 发布

2020-10-30 实施

---

济源市康源食品有限公司 发布

## 前 言

本标准的编写符合 GB/T 1.1 《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》的要求。

本标准由济源市康源食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：牛优选。

H N

Q B

# 油茶

## 1 范围

本标准规定了油茶的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以小麦粉、花生、芝麻为主要原料，辅以小米粉、玉米粉、黑米粉、核桃仁、葡萄干、葵花籽、食用盐、香辛料粉（小茴香、桂皮、丁香、大茴香、肉桂、花椒、肉豆蔻、甘草、砂仁、干姜）、白芷粉中的几种，经食用植物油（大豆油、芝麻油中的一种或全部）焙炒后包装加工而成的果仁含量不低于20%冲调类方便食品。

按照原辅料不同，产品分为：油茶、小米油茶、黑米油茶。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 生产用水应符合GB 5749规定。
- 2.1.2 小麦粉应符合GB/T 1355和GB 2715的规定。
- 2.1.3 香辛料粉应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.4 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。
- 2.1.5 芝麻油应符合GB/T 8233和GB 2716的规定。
- 2.1.6 葡萄干应符合NY/T 705的规定。
- 2.1.7 核桃仁应符合GB 16325和GB 19300的规定。
- 2.1.8 葵花籽应符合GB/T 22165和GB 19300的规定。
- 2.1.9 芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。
- 2.1.10 花生应符合GB/T 1532的规定。
- 2.1.11 玉米粉应符合GB/T 10463和GB 2715的规定。
- 2.1.12 黑米粉、小米粉应符合LS/T 3302的规定。
- 2.1.13 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.14 白芷粉应符合《中华人民共和国药典》2020年版的規定。

### 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
色泽	微黄色或具有本品特有的色泽	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
气味、滋味	具有本品特有的滋味及气味，无异味	
状态	干燥疏松的粉末状，内有果仁，无霉变，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) ≤	10	GB 5009.3
脂肪/(g/100g) ≥	6.0	GB 5009.6
氯化物(以 Cl <sup>-</sup> 计)/(%) ≤	3.0	GB 5009.44
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g) ≤	5	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g) ≤	0.5	GB 5009.227
蛋白质/(g/100g) ≥	14.0	GB 5009.5
铅(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤	0.2	GB 5009.12
*总砷(以 As 计)/(mg/kg) ≤	0.4	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> /(μg/kg) ≤	5	GB 5009.22

注：\*该指标严于食品安全地方标准 DBS41/005 的规定。

## 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

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 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
霉菌	5	2	50	10 <sup>2</sup>	GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10 平板计数法

<sup>a</sup>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 的规定。

## 2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。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、花生、芝麻为主要原料，辅以小米粉、玉米粉、黑米粉、核桃仁、葡萄干、葵花籽、食用盐、香辛料粉（小茴香、桂皮、丁香、大茴香、肉桂、花椒、肉豆蔻、甘草、砂仁、干姜）、白芷粉中的几种，经食用植物油（大豆油、芝麻油中的一种或全部）焙炒后包装加工而成的果仁含量不低于20%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》编写而成，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中的总砷指标严于食品安全地方标准 DBS41/005 的规定。

济源市康源食品有限公司

H N

Q B