



412312S-2021



河南省百年白记农业发展有限公司企业标准

Q/HBJS 0004S-2021

---

# 油茶

2021-09-28 发布

2021-09-28 实施

---

河南省百年白记农业发展有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南省百年白记农业发展有限公司提出。

本标准由中国检验认证集团河南有限公司、开封市食品药品检验所和河南省百年白记农业发展有限公司共同起草。

本标准起草人：武延辉、刘珊珊、白建超。

H N

Q B

# 油茶

## 1 范围

本标准规定了油茶的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、熟花生仁（粉碎）为主要原料，添加熟核桃仁（粉碎）、熟芝麻、芝麻油、食用盐中的几种，经混合后，再加入牛油（加热）、牛骨髓油（加热）的一种或两种，经焙炒、调配、混合、冷却、包装加工而成，果仁含量不低于20%的油茶。

## 2 原料

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 熟花生仁、熟核桃仁、熟芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 芝麻油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 牛油、牛骨髓油应符合 GB 10146 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
色泽	具有产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的白瓷盘中,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
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味,无异味	
状态	具有产品应有的状态,无正常视力可见外来异物	

### 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	≤ 10.0	GB 5009.3
脂肪, g/100g	≥ 6.0	GB 5009.6
蛋白质, g/100g	≥ 14.0	GB 5009.5
氯化物(以 Cl <sup>-</sup> 计), %	≤ 3.0	GB 5009.44
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤	0.5	GB 5009.227
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

## 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 平板计数法
霉菌, CFU/g	5	2	50	100	GB 4789.15
注: a 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 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其它要求

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。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以小麦粉、熟花生仁（粉碎）为主要原料，添加熟核桃仁（粉碎）、熟芝麻、芝麻油、食用盐中的几种，经混合后，再加入牛油（加热）、牛骨髓油（加热）的一种或两种，经焙炒、调配、混合、冷却、包装加工而成，果仁含量不低于20%的油茶。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提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省百年白记农业发展有限公司

Q B