



410953S-2022



邓州市清穆食品有限公司企业标准

Q/DQS 0002S-2022

油茶

2022-04-19 发布

2022-04-19 实施

邓州市清穆食品有限公司 发布

前 言

本标准由邓州市清穆食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：巴钦廷。

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为主要原料，添加熟花生仁（粉碎）、熟核桃仁（粉碎）、熟芝麻、鲜（冻）牛肉（解冻、清洗、分割）、食用盐中的几种，经植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油中的一种或多种）、食用动物油（牛油、牛骨髓油中的一种或多种）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 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.2 熟花生仁应符合 SB/T 10614 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 熟核桃仁应符合 SB/T 10556 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 熟芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 鲜（冻）牛肉应符合 GB 2707 和 GB/T 17238 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.7 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 食用动物油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.11 生产用水应符合 GB 5749 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	干燥疏松的粉末状，内有果仁，无霉变	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽和杂质。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	微黄色或具有本品特有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的滋味及气味，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	≤ 10	GB 5009.3
氯化物(以 Cl ⁻ 计), g/100g	≤ 3.0	GB 5009.44
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

脂肪, g/100g	≥	6.0	GB 5009.6
蛋白质, g/100g	≥	14.0	GB 5009.5
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 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ³	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3MPN 计数法
霉菌, CFU/g	5	2	50	10 ²	GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	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

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 食品生产加工过程中的卫生要求

食品生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、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、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群的检验。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为主要原料，添加熟花生仁（粉碎）、熟核桃仁（粉碎）、熟芝麻、鲜（冻）牛肉（解冻、清洗、分割）、食用盐中的几种，经植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油中的一种或多种）、食用动物油（牛油、牛骨髓油中的一种或多种）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 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。

本标准中铅指标严于食品安全地方标准 DBS41/ 005 的规定。

邓州市清穆食品有限公司

H N
Q B