



410254S-2018



焦作市怀丰武陟油茶有限公司企业标准

Q/JHW 0001S-2018

武陟油茶

2018-01-19 发布

2018-01-19 实施

焦作市怀丰武陟油茶有限公司 发布

前 言

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》的规则要求编写。

本标准由焦作市怀丰武陟油茶有限公司提出。

本标准起草单位：焦作市怀丰武陟油茶有限公司。

本标准主要起草人：陈毅刚。

H N

Q B

武陟油茶

1 范围

本标准规定了武陟油茶的分类、要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加白砂糖、芝麻油、味精、食用盐、（芝麻、花生仁、花椒、小茴香、八角、陈皮、杏仁、葵花籽仁、核桃仁）中的几种粉碎，经炒至、搅拌、混合、包装而成，果仁含量不低于20%的冲调类方便食品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 白砂糖：应符合GB/T 317 和GB 13104 的规定。

2.1.2 小麦粉：应符合GB/T 1355 和GB 2715 的规定。

2.1.3 花生仁：应符合GB/T 1532 的规定。

2.1.4 食用盐：应符合GB/T 5461 和GB2721 的规定。

2.1.5 芝麻油：应符合GB/T 8233 和GB 2716 的规定。

2.1.6 葵花籽仁：应符合GB/T 11764 的规定。

2.1.7 芝麻：应符合GB/T 11761 的规定。

2.1.9 杏仁：应符合GB/T 20452 和GB 19300 的规定。

2.1.10 核桃仁：应符合LY/T 1922 和GB 19300 的规定。

2.1.11 花椒：应符合LY/T 1652 的规定。

2.1.12 八角：应符合GB/T 7652 的规定。

2.1.13 小茴香、陈皮应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.14 味精：应符合GB/T 8967 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，含有坚果碎粒	将样品置于清洁的白瓷盘中，在实验室内光线充足的地方目测其性状、色泽，并检查有无肉眼可见的外来杂质；按照产品规定的冲调比例和温度冲调后，鉴别其气味，品尝其滋味，检查有无异物、异味。	
色泽	咸味型油茶		呈淡黄色
	加糖型油茶		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
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
杂质	无肉眼可见的外来杂质		

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
----	----	------

		咸味型油茶	加糖型油茶	
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), g/100g	≤	5.5	-	GB 5009.44
还原糖(以葡萄糖计), g/100g	≥	-	1.0	GB 5009.7
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	≤	0.15		GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤	5.0		GB 5009.22

* 该指标严于食品安全国家标准DBS 41/005 的规定。

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

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, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 MPN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	10 ²	10 ³	GB 4789.10平板计数法
霉菌、酵母, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15

^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 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；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群和净含量及允许短缺量。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为主要原料，添加白砂糖、芝麻油、味精、食用盐、（芝麻、花生仁、花椒、小茴香、八角、陈皮、杏仁、葵花籽仁、核桃仁）中的几种粉碎，经炒至、搅拌、混合、包装而成，果仁含量不低于20%的冲调类方便食品。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》作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了武陟油茶的分类、要求，以及检验方法、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DBS 41/005 的规定。

焦作市怀丰武陟油茶有限公司