



410100S-2026

焦作市知味食品有限公司企业标准

Q/JZW 0002S-2026

方便油茶

2026-01-19 发布

2026-01-19 实施

焦作市知味食品有限公司 发布

前 言

本标准由焦作市知味食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郑建光、侯迎宾、郭鑫杰。

H N

Q B

方便油茶

1范围

本标准规定了方便油茶的要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以小麦粉和核桃仁碎、花生仁碎、葵花籽仁碎、黑芝麻、白芝麻为主要原料，添加食用植物油、食用盐、白砂糖、复合香辛料粉中的一种或多种，添加或不添加脱水（豆筋、云丝、千张丝、面筋制品、香葱、香菜、裙带菜、黄花菜、海带、木耳）中的一种或多种，经食用植物油焙炒、调配、混合、包装而成的其果仁含量不低于20%的产品。

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 白砂糖应符合GB/T 317的规定。
- 2.1.4 花生仁碎应符合GB/T 1532的规定。
- 2.1.5 葵花籽仁碎应符合GB/T 11764的规定。
- 2.1.6 白芝麻、黑芝麻应符合GB/T 11761的规定。
- 2.1.7 核桃仁碎应符合LY/T 1922和GB 19300的规定。
- 2.1.8 复合香辛料粉应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.9 食用植物油应符合GB 2716的规定。
- 2.1.10 脱水豆筋、脱水云丝、脱水千张丝应符合GB 2712的规定。
- 2.1.11 脱水香葱、脱水香菜应符合NY/T 1045的规定。
- 2.1.12 脱水黄花菜应符合NY/T 4333的规定。
- 2.1.13 脱水面筋制品应符合GB/T 5506.2的规定。
- 2.1.14 脱水裙带菜、脱水海带应符合GB 19643的规定。
- 2.1.15 脱水木耳应符合GB/T 6192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	干燥稀松的粉末状，含有坚果碎粒	将样品置于清洁的白瓷盘中，在自然光下目测其性状、色泽；按照产品规定的冲调比例和温度冲调后，闻其气味，品其滋味，检查有无异物、异味。
色泽	具有本产品特有的色泽	
气味、滋味	具有本产品特有的气味、滋味、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	
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 ⁻ 计), %	≤	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
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

*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 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
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, CFU/g	5	2	50	10 ²	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。_____

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉和核桃仁碎、花生仁碎、葵花籽仁碎、黑芝麻、白芝麻为主要原料，添加食用植物油、食用盐、白砂糖、复合香辛料粉中的一种或多种，添加或不添加脱水（豆筋、云丝、千张丝、面筋制品、香葱、香菜、裙带菜、黄花菜、海带、木耳）中的一种或多种，经食用植物油焙炒、调配、混合、包装而成的其果仁含量不低于20%的产品。

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DBS41/005《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。

本标准中铅指标严于食品安全地方标准DBS41/005的规定

焦作市知味食品有限公司

H H N

Q B