

# DB

## 河南省地方标准

DBS 41/005—2020

---

### 食品安全地方标准 油茶

2020-07-14 发布

2020-09-01 实施

---

河南省卫生健康委员会 发布

## 前 言

本标准代替 DBS 41/005-2015《食品安全地方标准 油茶》。

本标准与 DBS 41/005-2015相比，主要变化如下：

——“术语和定义”中 2.1 油茶 修改为“以小麦粉和花生仁、芝麻等果仁为主要原料，食用盐、调味料等为辅料，经食用植物油焙炒、调配、混合、包装等工艺加工而成，果仁含量不低于20%的产品。”

——修改了表1 感官要求：

- a) “气味、滋味”的要求修改为“具有本品特有的气味及滋味，无异味”；
- b) “状态”的要求修改为“干燥疏松的粉末状，内有果仁等原料物质，无霉变，无肉眼可见外来杂质”；

——修改了表2 理化指标：

- a) 将水分项目的指标修改为10；
- b) 将脂肪项目的检验方法修改为 GB 5009.6；
- c) 将食用盐（以NaCl计）/（g/100 g）项目修改为氯化物（以Cl<sup>-</sup>计）/（%），指标修改为3.0，检验方法修改为 GB 5009.44；
- d) 将酸价（以脂肪计）/（mg（KOH）/g）项目修改为酸价（以脂肪计）（KOH）/（mg/g），检验方法修改为 GB 5009.229；
- e) 将过氧化值项目的指标修改为≤0.5，检验方法修改为 GB 5009.227；

——修改了表3 污染物和真菌毒素限量：

- a) 将总砷项目的检验方法修改为 GB 5009.11；
- b) 将黄曲霉毒素B<sub>1</sub>项目的检验方法修改为 GB 5009.22；

——修改了表4 微生物限量：

- a) 将菌落总数项目的限量修改为n=5，c=2，m=10<sup>4</sup>，M=10<sup>5</sup>；
- b) 将大肠菌群项目的限量修改为n=5，c=2，m=10，M=10<sup>2</sup>，检验方法修改为 GB 4789.3平板计数法；
- c) 将霉菌项目的限量修改为n=5，c=2，m=50，M=10<sup>2</sup>；
- d) 删除酵母项目；

——删除3.6 食品添加剂和营养强化剂中“3.6.1 食品添加剂和营养强化剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定”，删除 3.6.2。

# 食品安全地方标准

## 油 茶

### 1 范围

本标准适用于油茶。

### 2 术语和定义

#### 2.1 油茶

以小麦粉和花生仁、芝麻等果仁为主要原料，食用盐、调味料等为辅料，经食用植物油焙炒、调配、混合、包装等工艺加工而成，果仁含量不低于20%的产品。

### 3 技术要求

#### 3.1 原料要求

原料应符合相应的食品标准和有关规定。

#### 3.2 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	具有本品特有的气味及滋味，无异味	
状态	干燥疏松的粉末状，内有果仁等原料物质，无霉变，无肉眼可见外来杂质	

#### 3.3 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/100 g)	≤ 10	GB 5009.3
脂肪 / (g/100 g)	≥ 6.0	GB 5009.6
蛋白质 / (g/100 g)	≥ 14.0	GB 5009.5
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/100 g)	≤ 0.5	GB 5009.227

## 3.4 污染物和真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表3 污染物和真菌毒素限量

项 目	指 标	检验方法
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 0.2	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	GB 5009.22

## 3.5 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	0/25 g	—	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。					

## 3.6 食品添加剂和营养强化剂

食品添加剂和营养强化剂的使用应符合 GB 2760 和 GB 14880 及相关公告的规定。