

DBS45

广西壮族自治区地方标准

DBS 45/003 — 2018

代替 DBS 45/003—2013

食品安全地方标准

油 茶

2018 - 12 - 30 发布

2019 - 10 - 30 实施

广西壮族自治区卫生健康委员会 发布

前 言

本标准按GB/T 1.1—2009的格式编写。

本标准由广西壮族自治区卫生健康委员会提出。

本标准代替DBS 45/003—2013《食品安全地方标准 油茶》

本标准与DBS 45/003—2013相比,主要变化如下:

- 更新和增加了规范性引用文件;
- 增加了术语和定义内容、产品分类;
- 删除了煮沸后食用产品微生物指标、出厂检验和型式检验;
- 调整了范围、术语和定义、霉菌限量。

本标准起草单位:广西壮族自治区疾病预防控制中心、桂林市产品质量检验所。

本标准主要起草人:甘宾宾、李秀桂、石相莉、吕素玲、陈展、蒙浩洋、方志峰、唐振柱、蒋玉艳、雷宁生、钟延旭、梁川、廖艳华、梁炜、刘保奇、黄健、吕新印、陈晖。



食品安全地方标准

油 茶

1 范围

本标准规定了油茶的术语和定义、产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以绿茶为主要原料,配以食用植物油和(或)坚果与籽类食品,添加或不添加姜、葱、蒜、大米、绿豆等其他辅料,经加工制成的需加热煮沸或用沸水冲泡后食用(可加入油茶调料包)的具有特有风味的食品,包括油茶粉和油茶膏。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 1354 大米
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- GB 5009.227—2016 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229—2016 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8313 茶叶中茶多酚和儿茶素类含量的检测方法
- GB/T 10462 绿豆
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB/T 14456.1 绿茶 第一部分:基本要求

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB 16565 油炸小食品卫生标准
 GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB/T 30383 生姜
 NY/T 960 脱水蔬菜 叶菜类

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

油茶粉

以绿茶为主要原料,配以食用植物油和(或)坚果与籽类食品,添加或不添加姜、葱、蒜、大米、绿豆等辅料,经干燥、粉碎、混合、炒制、冷却、包装等工艺加工制成的具有特有风味的粉状食品。

3.2

油茶膏

以绿茶为主要原料,配以食用植物油和(或)坚果与籽类食品,添加或不添加姜、葱、蒜、大米、绿豆等辅料,经干燥、粉碎、混合、炒制或不炒制、加水熬煮、浓缩、冷却、包装等工艺加工制成的具有特有风味的糊膏状食品。

3.3

油茶调料包

包括食盐、食糖、脱水葱花、熟制花生、油炸小食品等调料包。

4 产品分类

4.1 根据工艺不同,可分为油茶粉和油茶膏两类;

4.2 根据食用方法不同,可分为煮沸后食用和沸水冲泡后食用两类。

5 要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 绿茶

应符合GB/T 14456.1的规定。

5.1.2 生姜

应符合GB/T 30383的规定。

5.1.3 蒜、葱

应具有该品种正常的色泽、气味、滋味,无异味、无霉变,无杂质,并符合GB 2762、GB 2763等相关标准和有关规定的要求。

5.1.4 食用植物油

应符合GB 2716中的食用植物油的规定。

5.1.5 坚果与籽类食品

应符合GB 19300的规定。

5.1.6 大米

应符合GB/T 1354的规定。

5.1.7 绿豆

应符合GB/T 10462的规定。

5.1.8 食糖

应符合GB 13104的规定。

5.1.9 食盐

应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。

5.1.10 脱水葱花

应符合NY/T 960的规定。

5.1.11 熟制花生

应符合GB 19300的规定。

5.1.12 油炸小食品

应符合GB 16565的规定。

5.1.13 加工用水

应符合GB 5749的规定。

5.1.14 其他辅料和其他调料

应符合国家相关标准和有关规定。

5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	
	油茶粉	油茶膏
色 泽	呈黄绿色至褐色	
组织形态	呈均匀的粉状物	呈均匀的糊膏状物
滋味及气味	具有油茶特有的滋味和气味,无异味、无异臭	
杂 质	无杂质	

5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	
	油茶粉	油茶膏
水分/(g/100g) ≤	10.0	90.0
铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤	2.0	0.5
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g) ≤	5	
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g) ≤	0.25	
总灰分(以干物质计)/(g/100g) ≤	7.5	
茶多酚(以干物质计)/(g/100g) ≥	2.0	
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg) ≤	5	
其他污染物限量	符合GB 2762对茶叶类食品的规定	

5.4 微生物限量

沸水冲泡后食用的产品应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量(若非指定,均以CFU/g表示)			
	n	c	m	M
菌落总数	5	2	10 000	100 000
大肠菌群	5	2	10	100
霉菌	5	2	100	1000
沙门氏菌	5	0	0/25g	-
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000

注: n为同一批次产品应采集的样品件数; c为微生物指标最大可允许超出m值的样品数; m为微生物指标可接受水平的限量值; M为微生物指标最高安全限量值。

6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

7 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

8 检验方法

8.1 感官要求

将适量样品置于干燥、清洁的白瓷盘中,在自然光线下,用正常视力观测其色泽、组织形态和杂质,嗅其

气味,按食用方法处理后,用温水漱口尝其滋味,嗅其气味。

8.2 理化指标

8.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

8.2.2 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

8.2.3 酸价

按GB 5009.229—2016第二法规定的方法测定。

8.2.4 过氧化值

按GB 5009.227—2016第二法规定的方法测定。

8.2.5 总灰分

按GB 5009.4规定的方法测定。

8.2.6 茶多酚

按GB/T 8313规定的方法测定。

8.2.7 黄曲霉毒素B1

按GB 5009.22规定的方法测定。

8.2.8 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

8.3 微生物指标

8.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法检验,样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

8.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3平板计数法规定的方法检验,样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

8.3.3 霉菌

按GB 4789.15规定的方法检验,样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

8.3.4 致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)

分别按GB 4789.4、GB 4789.10平板计数法规定的方法检验,样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

8.4 食品添加剂

按所使用食品添加剂标准规定的方法测定。

9 检验规则

9.1 组批

以同一原料、同一配方、同一生产线在同一生产日期加工的同一包装规格的产品为一检验批。

9.2 抽样

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样,抽样数量应满足检验要求。

9.3 判定规则

9.3.1 检验结果全部符合本标准要求时,判定该批产品合格。

9.3.2 检验结果中若微生物指标不符合本标准规定时,判该批产品不合格,不得复检;检验结果中其他项目不符合本标准时,允许按相关规定进行复检。

10 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

10.1 标签、标志

10.1.1 产品预包装标签应符合 GB 28050 和 GB 7718 的相关规定。

10.1.2 外包装贮运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

10.1.3 在标签中标识食用方法为煮沸后食用或沸水冲泡后食用。

10.2 包装

10.2.1 产品包装材料应清洁卫生,无毒、无害、无异味,符合国家食品安全要求。

10.2.2 产品包装应密封、牢固、产品不得散漏。

10.2.3 净含量应符合国家相关规定。

10.3 运输

运输工具应清洁卫生、干燥、无异味、无污染。运输途中应注意防潮、防雨、防曝晒。不得与有毒、有害、有异味的物品混装混运。装卸产品时不得丢甩,产品不得直接接触地面。

10.4 贮存

应贮存在清洁卫生、通风干燥、无异味、无污染的室内,不得与有毒、有害、有异味的物品混贮。应防止产品受到挤压、损伤等。不得直接接触墙面、地面和顶面,间隔应大于 10cm。

10.5 保质期

企业可以根据自身产品质量状况确定保质期。