

CCS

Q/YFYCY

桂林恭城奕丰园茶业有限公司企业标准

Q/YFYCY 0001S—2024

油茶

2024 - 04 - 10 发布

2024 - 05 - 10 实施

桂林恭城奕丰园茶业有限公司 发布

## 前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由桂林恭城奕丰园茶业有限公司提出。

本文件由桂林恭城奕丰园茶业有限公司归口。

本文件起草单位：桂林恭城奕丰园茶业有限公司。

本文件主要起草人：邱奕强。

# 油茶

## 1 范围

本文件规定了油茶的术语和定义、技术要求、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标签标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以茶叶为主要原料，添加或不添加姜、葱、蒜、花生、植物油、食用盐等中的一种或多种辅料，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）的油茶，包括油茶粉和油茶膏。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 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 13104 食品安全国家标准 食糖
- 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 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  
GB 31608 食品安全国家标准 茶叶  
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文件。

#### 3.1

##### 油茶粉

以茶叶为主要原料，添加或不添加姜、葱、蒜、花生、食用盐等中的一种或多种辅料，经破碎、混合、炒制、超粉碎、冷却、包装等工艺加工制成的粉状食品。

#### 3.2

##### 油茶膏

以茶叶为主要原料，添加或不添加姜、葱、蒜、花生、食用植物油、食用盐等中的一种或多种辅料，经混合、炒制、加水破碎、熬煮、灭菌、冷却、包装等工艺制成的糊膏状食品。

#### 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 茶叶

应符合GB 31608的规定。

##### 5.1.2 生姜

应符合GB/T 30383的规定。

##### 5.1.3 蒜、葱、花生

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 食糖

应符合GB 13104的规定。

## 5.1.6 食盐

应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。

## 5.1.7 脱水葱花

应符合NY/T 960的规定。

## 5.1.8 熟制花生

应符合GB 19300的规定。

## 5.1.9 油炸小食品

应符合GB 16565的规定。

## 5.1.10 加工用水

应符合GB 5749的规定。

## 5.1.11 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)	≤	1.6	0.4

表2 理化指标（续）

项 目	指 标	
	油茶粉	油茶膏
酸价 <sup>a</sup> (以脂肪计)(KOH) / ( mg/g)	≤	5
过氧化值 <sup>a</sup> (以脂肪计) / (g/100g)	≤	0.25
总灰分(以干物质计) / (g/100g)	≤	19.0
茶多酚(以干物质计) / (g/100g)	≥	2.0
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> / (μg/kg)	≤	5
其他污染物限量	符合GB 2762对茶叶类食品的规定	
<sup>a</sup> 仅适用于添加食用植物油的产品。		

#### 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 <sup>a</sup> 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				

#### 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第二法规定的方法测定。

### 8.2.4 过氧化值

按GB 5009.227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 B<sub>1</sub>

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文件要求时，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文件规定时，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。