

# 食品安全企业标准编制说明

标准名称	油茶	企业名称	桂林恭城奕丰园茶业有限公司
<b>工作概况</b> (包括标准的制定目的, 主要工作过程) 本标准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。目前没有国家标准出台, 特制订适合自己的企业标准以规范本公司的生产。			
<b>标准主要内容的确定依据</b> (如技术指标、参数、公式、性能要求、试验方法等统计数据, 可以另附页说明) 1、感官指标、水分、总灰分主要依据产品的特点制定, 试验方法分别按本标准、GB 5009.3、GB 5009.4规定的方法执行。 2、其他指标及检测方法参照DBS45/ 003-2018 《食品安全地方标准 油茶》规定, 其中油茶粉的铅 $\leq 1.6\text{mg/kg}$ , 油茶膏的铅 $\leq 0.4$ , 严于参照的DBS45/ 003-2018 标准技术要求20%, 试验方法按GB 5009.12执行。 3、食品添加剂的使用符合GB 2760的规定, 检验方法按所使用的食品添加剂标准规定的方法执行。 4、其他污染物限量的应符合GB 2762中对茶叶类的规定, 检验方法按GB 2762的规定执行。			
<b>与有关法律、法规和强制性标准的关系</b> 1. 本标准内容与现行有关法律法规和强制性标准条款无抵触。 2. 本标准中油茶粉的铅 $\leq 1.6\text{mg/kg}$ , 油茶膏的铅 $\leq 0.4$ , 严于参照的 DBS45/003-2018 标准技术要求 20%。			
<b>本标准低于国家(行业、地方)推荐性标准的原因</b> 本标准无低于国家(行业、地方)推荐性标准的情况。			