

# DBS45

广 西 壮 族 自 治 区 地 方 标 准

DBS 45/003—2013

---

食品安全地方标准  
油      茶

2013 - 12 - 20 发布

2014 - 03 - 01 实施

广西壮族自治区卫生厅      发 布

## 前 言

本标准按GB/T 1.1—2009的格式编写。

本标准由桂林市产品质量监督检验所提出。

本标准起草单位：桂林市产品质量监督检验所。

本标准主要起草人：梁 炜、吕保樱、石相莉、匡永红、莫浩越、邓 华、秦国强、刘保奇、李 沛、黄 健、阳志红、农彦贤、张建南、吕新印、张鸿斌。

# 油 茶

## 1 范围

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

本标准适用于以绿茶为主要原料，配以姜、葱、蒜等辅料，添加或不添加花生、大米、绿豆等配料经加工而成的，需加热煮沸后食用的具有特有风味的食品。

## 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 1354 大米
- GB/T 1532 花生
- GB 2716 食用植物油卫生标准
- 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 4789.2 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 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
- 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法
- 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 8306 茶 总灰分测定
- 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/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/T 18979 食品中黄曲霉毒素的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法和荧光光度法
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

### 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，姜、葱、蒜为辅料，添加或不添加花生、大米、绿豆等配料，经干燥、粉碎、混合、加食用植物油炒制、冷却、包装而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，姜、葱、蒜为辅料，添加或不添加花生、大米、绿豆等配料，经干燥、粉碎、混合、加食用植物油炒制、加水熬煮、浓缩、冷却、包装而成的具有特有风味的糊膏状食品。

### 4 技术要求

#### 4.1 原辅料要求

##### 4.1.1 绿茶

应符合GB/T 14456.1规定的要求。

##### 4.1.2 姜、葱、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。

##### 4.1.3 食用植物油

应符合GB 2716规定的要求。

##### 4.1.4 花生

应符合GB/T 1532规定的要求。

##### 4.1.5 大米

应符合GB 1354规定的要求。

##### 4.1.6 绿豆

应符合GB/T 10462规定的要求。

##### 4.1.7 水

应符合GB 5749规定的要求。

##### 4.1.8 其他配料

应符合国家相关标准和有关规定的要求。

4.2 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	具有传统油茶特有的滋味和气味，口感纯正，无酸败、油哈味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

4.3 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/(g/100g)(以干物质计)	≤ 7.5	
茶多酚/(g/100g)(以干物质计)	≥ 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	

4.4 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 <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	1	10 000	100 000
大肠菌群	5	1	10	100
霉菌	5	1	50	1000
沙门氏菌	5	0	0/25g	—
志贺氏菌	5	0	0/25g	—
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000
<sup>a</sup> 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。				

## 5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

## 6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 7 试验方法

### 7.1 感官

将适量样品置于干燥、清洁的白瓷盘中，在自然光线下，观察其色泽、组织形态和杂质，尝其滋味、嗅其气味。

### 7.2 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

### 7.3 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

### 7.4 酸价

取适量试样（油脂含量较少的样品经40℃左右真空干燥处理）置于具塞三角瓶中，加30℃~60℃石油醚100mL浸泡提取，过滤，滤液于60℃水浴上，挥尽石油醚后油脂以备待用。称取2~5g油脂加入50mL中性乙醚-乙醇混合液，振摇使油溶解，进而加入50mL中性饱和食盐水后，按GB/T 5009.37规定的方法测定。

### 7.5 过氧化值

取适量试样（油脂含量较少的样品经40℃左右真空干燥处理）置于具塞三角瓶中，加30℃~60℃石油醚100mL浸泡提取，过滤，滤液于60℃水浴上，挥尽石油醚后油脂以备待用。按GB/T 5009.37规定的方法测定。

### 7.6 总灰分

按GB/T 8306规定的方法测定。

### 7.7 茶多酚

按GB/T 8313规定的方法测定。

### 7.8 黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>

按GB/T 18979规定的方法测定。

### 7.9 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法检验。

### 7.10 大肠菌群

按GB 4789.3平板计数法规定的方法检验。

### 7.11 霉菌

按GB 4789.15规定的方法检验。

### 7.12 致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌）

分别按GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10平板计数法规定的方法检验。

### 7.13 食品添加剂

按所使用食品添加剂标准规定的方法测定。

## 8 检验规则

### 8.1 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。

### 8.2 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。

### 8.3 出厂检验

出厂检验项目为感官、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

### 8.4 型式检验

8.4.1 正常生产每年应进行二次型式检验，当出现以下情况之一时，应进行型式检验：

- a) 产品正式生产时；
- b) 产品原材料、工艺、配方有重大改变时；
- c) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时。

8.4.2 型式检验项目为4.2、4.3、4.4及5规定的项目、净含量和标签。

### 8.5 判定规则

8.5.1 检验结果全部符合本标准时，判该批产品合格。

8.5.2 检验结果中若微生物指标任一项不符合本标准规定时，判该批产品为不合格，并不得复检；检验结果中微生物指标检验符合本标准要求，其他项目出现不合格项时，允许在同一批产品中加倍抽样进行复检，复检仍有不合格项时，则判该批产品为不合格。

## 9 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

### 9.1 标签、标志

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

9.1.2 外包装贮运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

9.1.3 在标签中标识食用方法为煮沸后食用。

## 9.2 包装

9.2.1 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。

9.2.2 产品包装应密封、牢固、产品不得散漏。

9.2.3 净含量应符合国家相关规定。

## 9.3 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。

## 9.4 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。

## 9.5 保质期

在符合上述包装、贮存和运输条件下，生产企业可根据自身工艺，在产品预包装或其他标示上做出具体的规定。

---