

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0523 S-2021 号

Q/SRQ

沈阳瑞谷食品有限公司企业标准

Q/SRQ 0001S-2021

油茶面

已备案的企业标准中食品安全
相关内容与食品安全国家标准或者
地方标准冲突的，该备案自动废止。



2021-09-24 发布

2021-12-16 实施

沈阳瑞谷食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》给出的规则制订。
本标准污染物指标依据 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定；微生物指标依据 GB19640-2016《国家食品安全标准 充调谷物制品》制定，GB29921-2013《国家食品安全标准 食品中致病菌限量》，其中铅、总砷指标严于国家标准，其它指标根据产品实测值确定。

本标准制订了原料种类，理化指标及检测规则；——对出厂检验项目、感官指标、型式检验、贮存和运输也进行了制订。

本标准由沈阳瑞谷食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张海东、种婷。

本标准属首次发布。

油茶面

1 范围

本标准规定了油茶面的要求，检验规则，标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以小麦粉和其他谷物类面粉经烘烤或炒制熟后，加入绵白糖、植物油、等主要原料，配以花生仁、芝麻、青红丝等其他坚果和果脯蜜饯等辅助原料，添加防腐剂和食用香精，按不同比例混合，经混合、搅拌、烘烤或炒制、包装等工艺制成的冲调类方便食品。

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/T 1355 小麦粉
- GB/T 1445 绵白糖
- GB/T 1535 大豆油
- GB/T 1532 花生
- GB/T 11761 芝麻
- GB/T 22165 坚果炒货食品通则
- GB/T 10782 蜜饯通则
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- 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 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 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 霉菌与酵母计数

GB 19640 国家食品安全标准 充调谷物制品

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令[2005] 第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令[2009] 第123号 《食品标识管理规定》

3 术语和定义

下列术语和定义适合于本标准

3.1 油茶面

以小麦粉和其他谷物类面粉经烘烤或炒制熟后，加入绵白糖、植物油、等主要原料，配以花生仁、芝麻、青红丝等其他坚果和果脯蜜饯等辅助原料，添加防腐剂和食用香精，按不同比例混合，经混合、搅拌、烘烤或炒制、包装等工艺制成的冲调类方便食品。

4 指标要求

4.1 原料要求

4.1.1 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。

4.1.2 绵白糖：应符合 GB/T 1445 的规定。

4.1.3 大豆油：应符合 GB/T 1535 的规定。

4.1.4 花生仁：应符合 GB/T 1532 的规定。

4.1.5 熟芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。

4.1.6 其他坚果：应符合 GB/T 22165 的规定。

4.1.7 青红丝和其他果脯蜜饯：应符合 GB/T 10782 的规定。

4.2 感官要求

应符合表1规定

表1 感官要求

| 项 目 | 要 求 | 试验方法 |
|------|---------------------------|---|
| 色 泽 | 具有该产品特有的色泽 | 取适量样品，置于洁净的白瓷盘中，在自然光下，用目测的方法观察产品色泽，组织形态、有无肉眼可见外来杂质，鼻嗅是否有异味， |
| 形 态 | 粉末状、内有花生仁、芝麻、青红丝等小颗粒或丝状物质 | |
| 气、滋味 | 无异味，具有该品固有的滋味和气味 | |

| | | |
|-----|-----------------------|----------------------|
| 杂质 | 无肉眼可见外来杂质 | 熟制后分别品尝和嗅闻,检查其滋味、气味。 |
| 冲调性 | 取本品适量 80℃ 以上开水冲调均匀成糊状 | |

4.3 理化指标

应符合表2规定。

表2 理化指标

| 项 目 | 指 标 | 检验方法 |
|-------------------------------|--------|-------------|
| 水分/ % | ≤ 7.50 | GB 5009.3 |
| 酸价(以脂肪计)/(KOH)(mg/g) | ≤ 5 | GB 5009.229 |
| 过氧化值(以脂肪计)/(g/100g) | ≤ 0.3 | GB 5009.227 |
| 铅(以Pb计)/(mg/kg) | ≤ 0.4 | GB 5009.12 |
| 总砷(以As计)/(mg/kg) | ≤ 0.4 | GB 5009.11 |
| 黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg) | ≤ 5.0 | GB 5009.22 |

4.4 微生物

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 | | | | 检验方法 |
|---------------|-----------------------|---|-----------------|-----------------|----------------|
| | n | c | m | M | |
| 菌落总数/CFU/g | 5 | 2 | 10 ⁴ | 10 ⁵ | GB 4789.2 |
| 大肠菌群/CFU/g | 5 | 2 | 10 | 10 ² | GB 4789.3平板计数法 |
| 霉菌/CFU/g | 5 | 2 | 50 | 10 ³ | GB 4789.15 |
| 沙门氏菌/(/25g) | 5 | 0 | 0 | - | GB 4789.4 |
| 金黄色葡萄球菌/CFU/g | 5 | 1 | 100 | 1000 | GB 4789.10 第二法 |

注: n为同一批次产品应采集的样品数;c为最大允许超出m值的样品数;m为致病菌指标可接受水平的限量值;M为致病菌指标的最高安全限量值。

4.5 其他污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

4.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 及卫生部关于食品添加剂公告的规定。

4.7 真菌霉菌限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.8 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。按 JJF 1070 规定方法检验。

4.9 生产加工过程

应符合 GB 14881 标准规定。

5 检验规则

5.1 入库检验

原辅料、包装材料入库需经本单位检验部门检查验收合格后方可入库。

5.2 组批与抽样

以同批原料、同一配料、同一班次、同一规格、同一生产日期生产的产品为一批。采用随机抽样的方法，抽样数量应满足检验和备样需要。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前，必须经企业质检部门检验合格后方可出厂销售。出厂检验项目为感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、冲调性和净含量。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

5.4.2 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 3 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 检验结果与上次型式检验差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

5.4.3 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样，对不合格项进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输和贮存

6.1 标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

产品小包装采用塑料包装，包装材料采用复合膜袋，应符合 GB 9683 的要求。外包装采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的要求。

6.3 运输

运输工具应清洁卫生，有防雨、防潮、防晒、防挤压措施，禁用受污染运输工具装载。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。搬运时应轻拿轻放，防震、防撞击。

6.4 贮存

6.4.1 产品贮存应在避光、阴凉、干燥、通风的库房中，严禁露天堆放。仓库内应保持清洁、卫生，有防尘、防蝇、防鼠设施。产品堆放应隔墙离地，不得与有异味物品和有毒有害物品一起堆放。

6.4.2 在符合本标准规定条件下，自生产之日起，产品未启封或包装未破损的产品，保质期为12个月。
