辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0285 S- 2017 号

Q/SXS

沈阳市大东区兴顺食品厂企业标准

Q/SXS 0001S-2017

代替 Q/SXS 0001S-2014

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。

2017-10-17 发布　　2017-11-07 实施

沈阳市大东区兴顺食品厂　　发布

前　言

本标准按照GB/T1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准食品安全指标依据GB 2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2011《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定，其中铅的指标严于国家标准，其它指标参照 GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》及产品实测值制定。

本标准代替 Q/SXS 0001S-2014《油茶面》。

本标准与Q/SXS 0001S-2014《油茶面》的主要差异：

——核查了规范性引用文件；

——修改了铅的限量

——删除了总砷的指标

——删除了总糖的指标

——修改了微生物限量。

本标准由沈阳市大东区兴顺食品厂提厂出并起草。

本标准主要起草人：吕珍喜、田丽娟

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/SXS 0001S-2014

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、运输及贮存。

本标准适用于以小麦粉为原料，以食用植物油、白砂糖、花生仁、葵花籽、白芝麻、黑芝麻、核桃仁、葡萄干为辅料，经烘烤熟制、混拌、冷却、包装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 317 白砂糖

GB/T 1355 小麦粉

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 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

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 食品微生物学检验 总则

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 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 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 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB/T 11761 芝麻

GB/T 11764 葵花籽

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

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

NY/T 705 无核葡萄干

LY/T 1922 核桃仁

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 要求

3.1 原辅料要求：所用原辅料应符合国家食品安全要求及有关规定。

3.1.1 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。

3.1.2 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。

3.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。

3.1.4 花生仁：应符合 GB/T 1532 的规定。

3.1.5 葵花籽：应符合 GB/T 11764 的规定。

3.1.6 芝麻： 应符合 GB/T 11761 的规定。

3.1.7 核桃仁：应符合 LY/T 1922 的规定。

3.1.8 葡萄干：应符合 NY/T 705 的规定。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下检查有无异物。 闻其气味,用温开水漱口,冲调或冲调加热后品其滋味。
滋、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	
组织形态	呈均匀的粉状物	
杂 质	无肉眼见外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项　目		指　标	检 验 方 法
水分/（g/100g）	≤	20.0	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)	≤	0.25	GB 5009.227
铅(以Pb计)/（mg/kg）	≤	0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素B_1/(ug/kg)	≤	5.0	GB 5009.22

3.4　微生物指标

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
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
霉菌/(CFU/g)　　≤	150				GB 4789.15
注：[a]样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

3.5　其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.6　农药最大残留限量

应符合 GB2763 的规定。

3.7 食品添加剂

3.7.1　食品添加剂质量应符合国家相应的标准和规定。

3.7.2.　食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.8 生产加工过程

应符合GB 14881 的规定。

3.9　净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定方法测定。

4 检验规则

4.1 入库检验

原料、包装材料等入库前应由生产厂的质量检验部门按标准要求检验，合格后方可入库。

4.2 组批

同一批投料、同一班次，同一条生产线生产的包装完好的同一种产品为一组批。

4.3 抽样

从每批次产品中抽取一定数量样品分成2份，1份检验，1份备查。抽取样品量应满足检验要求。

4.4 出厂检验

每批产品出厂前需经生产厂质检部门检验合格，并出具合格证后方可出厂。出厂检验项目为感官要求、菌落总数、大肠菌群、水分、净含量。

4.5 型式检验

4.5.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

4.5.2 型式检验正常生产时每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

a) 产品定型投产时；
b) 停产 6 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) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
f) 国家食品安全监督部门提出要求时。

4.6 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。微生物指标不得复检。

5 标志、包装、运输及贮存

5.1 标志

产品标志应符合 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。

5.2 包装

产品所用包装材料应符合国家食品安全要求。内包装用复合塑料袋应符合GB 9683的规定，运输包装用纸箱应符合GB/T 6543的规定，并能保证产品质量不受破坏。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生。运输冷冻产品的运输工具应设冷冻设施。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输，搬运时应轻拿轻放，严禁仍摔、撞击、挤压，运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮。

5.4 贮存

产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。产品应贮存于常温下阴凉、通风、干燥的库房中，严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源,应离墙不低于 20cm、离地不低于10cm。

在符合本标准规定的贮运条件下，产品常温贮存保质期为6个月。