

# T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS XXXX—XXXX

## 恭城油茶

Gongcheng oil-tea

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

广西标准化协会 发 布



## 前 言

本文件参照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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由恭城瑶族自治县油茶协会提出、归口并宣贯。

本文件起草单位：恭城瑶族自治县油茶协会、恭城瑶族自治县市场监督管理局、桂林食品药品检验所、桂林恭城油茶产业发展集团有限公司、桂林市产品质量检验所、广西标准化协会、国家非物质文化遗产（恭城油茶）整合创新发展产业园项目工作指挥部（办工室）。

本文件主要起草人： 。



# 恭城油茶

## 1 范围

本文件界定了恭城油茶涉及的术语和定义，规定了产品分类、质量要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求的要求，描述了相应的检验方法和检验规则，规定了标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本文件适用于恭城油茶。

## 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品  
 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 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定  
 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—2016 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定  
 GB 5009.229—2016 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/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 16565 油炸小食品卫生标准  
 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  
 GB/T 30383 生姜  
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

NY/T 960 脱水蔬菜 叶菜类

DBS 45/003 食品安全地方标准 油茶

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

**恭城油茶 Gongcheng oil-tea**

始创并根植于恭城，以茶叶、生姜和食用油为主要原料，通过加热槌打、加水煮沸、过滤出锅等特定规程和技艺制作，经历史传承和发展形成，具有恭城瑶族独特地理人文特性的茶饮食习俗文化的食品，包括油茶粉和油茶膏。

#### 3.2

**油茶粉 oil-tea powder**

以绿茶、生姜为主要原料，配以食用油和（或）坚果与籽类食品，添加或不添加葱、蒜、大米等辅料，经干燥、粉碎、混合、炒制、冷却、包装等工艺加工制成的具有特有风味的粉状食品。

[来源：DBS 45/003—2018，3.1，有修改]

#### 3.3

**油茶膏 oil-tea cream**

以绿茶、生姜为主要原料，配以食用油和（或）坚果与籽类食品，添加或不添加葱、蒜、大米等辅料，经干燥、粉碎、混合、炒制、加水熬煮、过滤、浓缩、冷却、包装等工艺加工制成的具有特有风味的糊膏状食品。

[来源：DBS 45/003—2018，3.1，有修改]

#### 3.4

**油茶调料包 oil-tea Seasoning bag**

包括食盐、脱水葱花、熟制花生、油炸小食品等调料包。

[来源：DBS 45/003—2018，3.1]

### 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 质量要求

#### 5.1 原辅料

##### 5.1.1 绿茶

应符合GB/T 14456.1的规定。

##### 5.1.2 生姜

应符合GB/T 30383的规定。

##### 5.1.3 蒜、葱

应符合NY/T744的规定。

##### 5.1.4 食用植物油

应符合GB 2716中的规定。

##### 5.1.5 食用动物油脂

应符合GB 10146的规定

5.1.6 坚果与籽类食品

应符合GB 19300的规定。

5.1.7 大米

应符合GB/T 1354的规定。

5.1.8 食盐

应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。

5.1.9 脱水葱花

应符合NY/T 960的规定。

5.1.10 熟制花生

应符合GB 19300的规定。

5.1.11 油炸小食品

应符合GB 16565的规定。

5.1.12 加工用水

应符合GB 5749的规定。

5.1.13 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

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	呈淡黄色至黄绿色	
组织形态	呈均匀的粉状物	呈均匀的糊膏状物
滋味及气味	微苦微辣，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
6-姜辣素(以干物质计)/(mg/100g)	≥	5.0	
茶多酚(以干物质计)/(g/100g)	≥	3.0	
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤	5.0	
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤	0.25	
总灰分(以干物质计)/(g/100g)	≤	7.5	

5.4 食品安全指标

5.4.1 污染物限量

应符合表3的规定。

表 3 污染物限量指标

项 目	指 标	
	油茶粉	油茶膏
铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤	2.0	0.5
锡(以Sn计)/(mg/kg) ≤	150.0	
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> /(μg/kg) ≤	5.0	

5.4.2 微生物限量

沸水冲泡后食用的产品的微生物限量应符合DBS 45/003的规定。

5.5 净含量

预包装产品应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

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 6-姜辣素

按《中华人民共和国药典一部（2020年版）》生姜项下规定的方法测定。

8.2.3 茶多酚

按GB/T 8313规定的方法测定。

8.2.4 酸价

按GB 5009.229—2016第二法规定的方法测定。

8.2.5 过氧化值

按GB 5009.227—2016第二法规定的方法测定。

8.2.6 总灰分



按GB 5009.4规定的方法测定。

### 8.3 食品安全指标

#### 8.3.1 污染物限量

##### 8.3.1.1 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

##### 8.3.1.2 锡

按GB 5009.16规定的方法测定。

##### 8.3.1.3 黄曲霉毒素 B1

按GB 5009.22规定的方法测定。

#### 8.3.2 微生物限量

按DBS 45/003规定的方法测定。

### 8.4 净含量

按JJF 1070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要求时，判定该批产品不合格，不得复检；检验结果中其他项目不符合本文件要求时，允许按相关规定进行复检。

## 10 标签、标志、包装、运输、贮存

### 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“恭城油茶”并标识食用方法为“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，直接接触食品的包材料应符合 GB 4806.7 的规定。

10.2.2 产品包装应密封、牢固、产品不散漏。

### 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。不应与有毒、有害、有异味的物品混装混运。装卸产品时不应丢甩，产品不应直接接触地面。

### 10.4 贮存

10.4.1 应贮存在清洁卫生、通风干燥、无异味、无污染的室内，不应与有毒、有害、有异味的物品混贮。

10.4.2 应防止产品受到挤压、损伤等。不应直接接触墙面、地面和顶面，间隔应大于 10 cm。

## 11 保质期

企业可以根据自身产品质量状况确定保质期。

### 参 考 文 献

- [1] 《定量包装商品计量监督管理办法》（国家市场监督管理总局令第70号）
- [2] 《中华人民共和国药典一部（2020年版）》