

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 663—2023

恭城油茶粉（膏）

Gongcheng Youcha powder (cream)

2023 - 12 - 28 发布

2024 - 01 - 03 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、桂林市食品药品检验所、桂林恭城油茶产业发展集团有限公司、桂林市食品药品审评查验中心、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）融合创新发展产业园项目工作指挥部办公室、桂林新欧记食品有限公司、广西瑶乡油茶食品科技有限公司、桂林恭城福龙康食品科技有限公司、恭城瑶族自治县瑶之味食品厂、桂林恭城福兴源油茶食品科技有限公司、桂林市恭城奕丰园茶业有限公司、广西南宁瑶乡油茶餐饮有限公司。

本文件主要起草人：肖聪、冯培培、谢宏昭、曾春、刘振忠、刘守高、韦玮、官民、莫浩越、周黎维、刘艳、莫曾梅、王丽丽、唐巾婷、黄宏业、陈政、文燕、卢丽云、宁少可、林新德、黄轶、苏华、李永强、韦仕才、石相莉、邱成、吕新印、黄林华、朱燕玲、吴梓铭、唐毅、黄萍、陈庆高、陈爱民、周其培、贺鹃、赵翊波、林秋铭。

恭城油茶粉（膏）

1 范围

本文件界定了恭城油茶粉（膏）涉及的术语和定义，规定了产品分类、质量、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求，描述了相应的检验方法和检验规则。

本文件适用于恭城油茶的生产检验和销售。

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/T 1532 花生
 GB 2716 食品安全国家标准 植物油
 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 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 5009.22 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—2023 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 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1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 23779 预包装食品中的致敏原成分
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GH/T 1172 姜
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 DBS45/ 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

恭城油茶粉 Gongcheng Youcha powder

以绿茶、生姜为主要原料，配以食用植物油，添加或不添加葱、蒜、花生仁、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：DBS45/ 003—2018，3.1，有修改]

3.2

恭城油茶膏 Gongcheng Youcha cream

以绿茶、生姜为主要原料，配以食用植物油，添加或不添加葱、蒜、花生仁、大米等辅料，经干燥、粉碎、混合、炒制或不炒制、加水熬煮、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：DBS45/ 003—2018，3.2，有修改]

4 产品分类

根据生产条件状况确定不同的食用方法，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GH/T 1172的规定。

5.1.3 蒜、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。

5.1.4 食用植物油

应符合GB 2716中的规定。

5.1.5 花生

应符合GB/T 1532的规定。

5.1.6 大米

应符合GB/T 1354的规定。

5.1.7 加工用水

应符合GB 5749的规定。

5.1.8 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 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	
	恭城油茶粉	恭城油茶膏
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	
	恭城油茶粉	恭城油茶膏
水分/(g/100g) $\leq$	10.0	90.0
6-姜辣素(以干物质计)/(mg/100g) $\geq$	60.0	
茶多酚(以干物质计)/(g/100g) $\geq$	6.0	
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g) $\leq$	5.0	
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g) $\leq$	0.25	
总灰分(以干物质计)/(g/100g) $\leq$	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	
	恭城油茶粉	恭城油茶膏
铅(以Pb计)/(mg/kg) $\leq$	2.0	0.5
其他污染物限量	符合GB 2762对茶叶类食品的规定	

5.4.2 黄曲霉毒素 B₁

应符合DBS45/003的规定。

5.4.3 微生物限量

沸水冲泡后食用的产品,其菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌的限量应符合DBS45/003的规定。

5.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

5.6 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。

5.7 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验方法

6.1 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。

6.2 理化指标

6.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

6.2.2 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。

6.2.3 茶多酚

按GB/T 8313规定的方法测定。

6.2.4 酸价

按GB 5009.229—2016第二法规定的方法测定。

6.2.5 过氧化值

按GB 5009.227—2023第二法规定的方法测定。

6.2.6 总灰分

按GB 5009.4规定的方法测定。

6.3 食品安全指标

6.3.1 污染物限量

6.3.1.1 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

6.3.1.2 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

6.3.2 黄曲霉毒素 B₁

按GB 5009.22规定的方法测定。

6.3.3 微生物限量

按DBS45/003规定的方法测定。

6.4 食品添加剂

按相关国家标准、行业标准对应的方法进行测定。

6.5 净含量

按JJF 1070规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 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。

7.2 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。

7.3 出厂检验

7.3.1 每批产品应按本文件的规定进行检验，检验结果符合本文件要求后方可出厂。

7.3.2 出厂检验的项目包括：感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

7.4 型式检验

7.4.1 每半年应对产品进行一次型式检验，出现下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 长期停产后恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家有关监管机构提出进行型式检验的要求时。

7.4.2 型式检验项目包括：感官要求、理化指标、食品安全指标、食品添加剂、净含量。

7.5 判定规则

7.5.1 检验结果全部符合本文件要求时，判定该批产品合格。

7.5.2 检验结果中若微生物项目不符合本文件要求时，判定该批产品不合格，不可复检；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。

8 标签、标志、包装、运输、贮存

8.1 标签、标志

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

8.1.2 外包装贮运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

8.1.3 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”。

8.1.4 含有 GB/T 23779 规定的致敏原成分的产品，应在标签处标识致敏原原料的名称。

8.2 包装

8.2.1 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相关国家食品安全标准的要求和规定。

8.2.2 产品包装应密封、牢固、产品不散漏。

8.3 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。

8.4 贮存

8.4.1 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。

8.4.2 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 >10 cm。

9 保质期

企业根据自身产品质量状况，制定保质期。

参 考 文 献

- [1] 王旭,王绯,王志军等. 中华人民共和国药典一部（2020年版）[S]. 北京：中国医药科技出版社，2020
- [2] 国家市场监督管理总局. 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）[Z]. 2023年6月1日
-

中华人民共和国团体标准

恭城油茶粉（膏）

T/GXAS 663—2023

广西标准化协会统一印制

版权专有 侵权必究