

Q/YYH

云南云弘食品开发有限公司企业标准

Q/YYH 0002 S—2022

复合调味油（非即食）

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010562 S- 2022

备案日期: 2022 年 12 月 09 日

2022-12-07 发布

2022-12-09 实施

云南云弘食品开发有限公司 发布

前 言

我公司生产的复合调味油（非即食），是以食用植物油为主要原料，添加食用香辛料（辣椒、生姜、八角、孜然、丁香、大蒜等）其中一种或几种，经浸泡、加热、萃取呈味呈香物质、调配、包装等工艺制成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本企业标准，作为组织生产、质量检验、贸易及仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照 GB 2762-2022 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2716-2018 《食品安全国家标准 植物油》制定，其中铅限量指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南云弘食品开发有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：王劲宏

食品安全
号: 530
期:

复合调味油（非即食）

1 范围

本标准规定了复合调味油（非即食）的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。
本标准适用于以食用植物油为主要原料，添加食用香辛料（辣椒、生姜、八角、孜然、丁香、大蒜等）其中一种或几种，经浸泡、加热、萃取呈味呈香物质、调配、包装等工艺制成的复合调味油（非即食）。

2 规范性引用文件

本标准中所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。

3 产品分类

按产品配方的不同分为：浓香型、麻辣型。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.2 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。
- 4.1.3 生姜：应符合 GB/T 30383 的规定。
- 4.1.4 胡椒：应符合 GB/T 7900 或 GB/T 7901 的规定。
- 4.1.5 八角：应符合 GB/T 7652 的规定。
- 4.1.6 孜然：应符合 GB/T 22267 的规定。
- 4.1.7 丁香：应符合 GB/T 22300 的规定。
- 4.1.8 大蒜：应符合 GH/T 1194 的规定。
- 4.1.9 其他香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.10 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表1规定。

全企业

1 S

年

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽和形态	具有该产品正常的色泽、透明度。	GB/T 5525
气味、滋味	具有该产品正常的香味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味。	
透明度	澄清、透明或者微浊	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分及挥发物, g/100g	≤ 0.8	GB 5009.3
酸价(以脂肪计), mg/100g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227

4.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定；严于食品安全国家标准的指标应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

4.5 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.7 净含量

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

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一批投料，同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

抽样基数不得少于 200 袋（瓶），抽样数量为 12 袋（瓶）。样品分成 2 份，1 份用于检验，1 份备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前须经本厂质检部门检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目应按有关规定执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准的全部规定。有下列情况之一者，亦应进行型式检验：

- a) 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年后重新恢复生产时；
- c) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，若有任何一项指标不合格时，允许在同批次中加倍抽样复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

- 6.1.1 产品包装标签标志应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。
- 6.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

产品所有包装材料及容器应符合相应的食品安全标准及有关规**定**求。封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发和有异味的物品混运。运输过程中不得日晒、雨淋。搬运中应轻拿轻放，不得抛、摔、碰撞、挤压。

6.4 贮存

产品应贮存在阴凉通风、阴凉、清洁、卫生，具有防尘、防蝇、防鼠设施的仓库中，不得日晒，不得与有毒、有异味、易挥发的物品混放，不得靠近热源；产品堆放时距地不得小于10cm，离墙不得小于20cm。



备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《中华人民共和国食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《中华人民共和国食品安全法》。

四、本单位于2022年10月25日至2022年11月1日在企业标准信息公共服务平台上进行了标准文本和编制说明备案前公示（不少于5个工作日），广泛征求社会各方意见。



备案单位（盖章）

2022年12月5日

周榕芳

备案单位主要负责人（签字）

2022年12月5日