

Q/KSG

昆明硕谷商贸有限公司企业标准

Q/KSG 0001 S—2021

代替 Q/KSG 0001 S-2018

食用调味油

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010521 S- 2021

备案日期: 2021年 10月 27日

2021 - 10 - 27 发布

2021 - 10 - 29 实施

昆明硕谷商贸有限公司

发布

前 言

我公司生产的食用调味油是以食用植物油为主要原料，添加花椒、大蒜、辣椒等可食用香辛料，经浸泡、过滤、灌装等工艺制成的。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，特制定本标准，作为本企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照 GB 2762-2017 《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，其中总砷限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由昆明硕谷商贸有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：金平友。

省食品
案号:5
日期:

食用调味油

1 范围

本标准规定了食用调味油的技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。
本标准适用于以食用植物油为主要原料，添加花椒、大蒜、辣椒等可食用香辛料，经浸泡、过滤、灌装等工艺制成的食用调味油。

2 规范性引用文件

本标准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 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 食用植物油：应符合 GB/T 1535、GB/T 1536、GB 2716 的规定。
- 3.1.2 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 3.1.3 大蒜：应符合 GH/T 1194 的规定。
- 3.1.4 辣椒：应符合 GB/T 23183 的规定。
- 3.1.5 其他香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.6 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.7 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及辅料。

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	具有该产品固有的色泽	GB/T 5525
滋味和气味	具有该产品固有的气味、滋味，无异味。	
透明度	允许微浊	

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

全企业
1 S
年

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 5009.236
不溶性杂质, g/100g	≤ 0.2	GB/T 15688
过氧化值（以脂肪计）, g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
酸价（KOH）（以脂肪计）, mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229

3.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定，严于食品安全国家标准应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11

3.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

3.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并符合JJF 1070 的规定的的方法检测。

3.8 食品添加剂

3.8.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.9 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一批投料，同一工艺所生产的同一品种、同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取样品，抽样基数不得少于50桶（瓶），总重量不低于80kg，抽样重量不少于3kg，抽样数量不少于2个独立包装桶（瓶），样品分成2份，1份用于检验，1份留样备查。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前须经本公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目应按

有关规定执行。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目，有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 当产品原料、配方、生产工艺、生产设备发生较大变化，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果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进行型式检验要求时。

4.5 判定规则

检验结果中，若有任意一项不合格时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定；

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口严密、包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放，严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。装卸时应轻搬、轻放，不得重压。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库内；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮，产品堆放时应离地、离墙 20cm 以上，堆码高度以提取方便为宜。



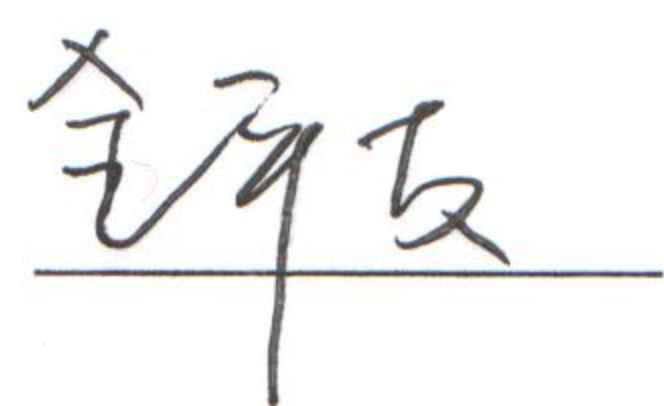
备案单位承诺书

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《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

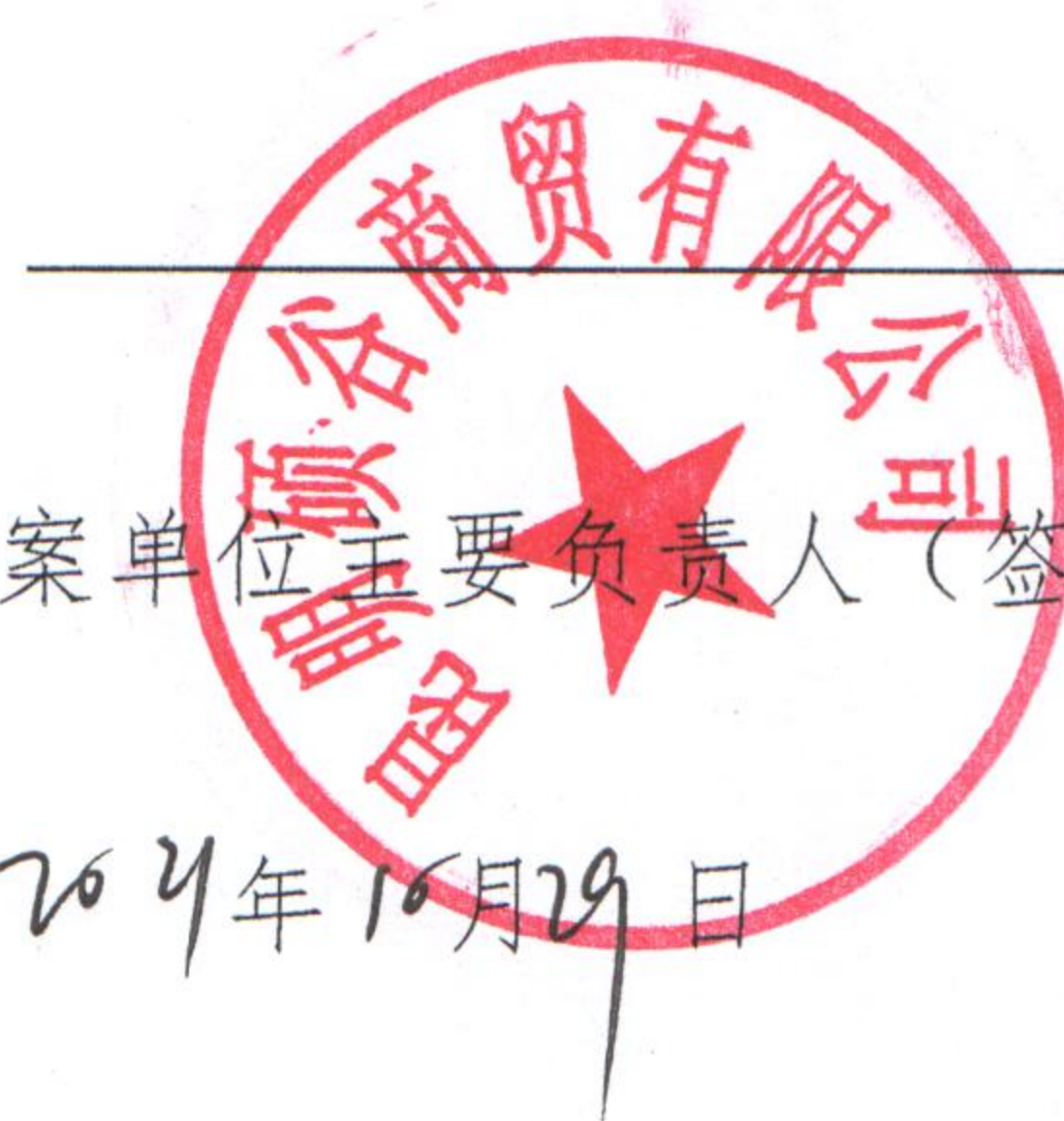
二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

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《食品安全法》。



备案单位（盖章）

2024年10月29日



备案单位主要负责人（签字）

2024年10月29日