

Q/KNT

云南能投野生菌农业发展有限公司企业标准

Q/KNT 0002 S—2022

食用调味油

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010394 S-2022

备案日期: 2022 年 09 月 15 日

2022-09-13 发布

2022-09-15 实施

云南能投野生菌农业发展有限公司 发布

前 言

我公司生产的食用调味油是以食用植物油（橄榄油、葵花籽油、花生油、玉米油、菜籽油、大豆油、芝麻油等）的其中一种为主要原料，添加或不添加食用菌（黑松露、白松露、松茸、牛肝菌等）、香辛料（辣椒、花椒、草果、八角、大蒜、姜等）、食品添加剂等辅料，经浸泡、过滤、调配、灌装等工艺制成。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，特制定本标准，作为本企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

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 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》制定，其中总砷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。

本标准由云南能投野生菌农业发展有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：黄文芊、华立夫、潘海、闻玲、陈娴、徐晶晶。

食品安全
号: 530
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、检验规则和包装、标志、运输及贮存。

本标准适用于以食用植物油（橄榄油、葵花籽油、花生油、玉米油、菜籽油、大豆油、芝麻油等）的其中一种为主要原料，添加或不添加食用菌（黑松露、白松露、松茸、牛肝菌等）、香辛料（辣椒、花椒、草果、八角、大蒜、姜等）、食品添加剂等辅料，经浸泡、过滤、调配、灌装等工艺制成的食用调味油。

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 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 食用植物油（橄榄油、葵花籽油、花生油、玉米油、菜籽油、大豆油、芝麻油等）：应符合 GB 2716 的规定。

3.1.2 食用菌（黑松露、白松露、松茸、牛肝菌等）：应符合 GB 7096 的规定。

3.1.3 香辛料（辣椒、花椒、草果、八角、大蒜、姜等）：应符合 GB/T 15691 的规定。

3.1.4 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.5 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得使用非食品原辅料。

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	具有产品应有的色泽	取适量试样置于 50mL 烧杯，在自然光下观察色泽。将试样倒入 150mL 烧杯中，水浴加热至 50℃，用玻璃棒迅速搅拌，嗅其气味，用温开水漱口后，品其滋味。
滋味、气味	具有产品应有的气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味	
状 态	具有产品应有的状态，无正常视力可见的外来异物，允许微浊	

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	≤ 1.0	GB 5009.236
酸价（以脂肪计）（KOH）， mg/g	≤ 3	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）， g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227

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
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方法》的规定, 按 JJF 1070 规定的方法检验。

3.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 食用调味油的规定。

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

以同一品种的配料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

4.2 抽样

从同一规格、同一批次的合格产品中随机抽取, 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。

4.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格, 并附合格证后方可出厂, 出厂检验项目应按照国家有关规定和要求执行。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求中的全部项目；有下列情况之一时也应进行型式检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- 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机构提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

检验结果中，若有任一项指标不符合本标准要求时，允许用留样进行复检，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

产品包装用材料应符合相应的食品安全标准及有关规定的要求。包装封口应严密、牢固、无破损。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混贮；严禁使用受污染的运输工具装载；装运时应轻拿轻放，不得抛掷、重压和挤压；防止暴晒、雨淋及受潮。

5.4 贮存

仓库应干燥、洁净，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮，并应远离热源，避免日晒、雨淋。堆放时应离地、离墙20cm以上，堆码高度应以提取方便为宜。

案章

日

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》。

四、本单位于2022年09月02日至2022年09月08日在企业标准信息公共服务平台管理系统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。



2022年09月02日

华云长

备案单位主要负责人(签字)

2022年09月02日