

Q/YXD

云南香当轩生物科技有限公司企业标准

Q/YXD 0005 S—2023

食用调味油

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5301⁰⁴³² S-2023
备案日期: 2023 年 10 月 11 日

2023-10-11 发布

2023-10-13 实施

云南香当轩生物科技有限公司 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，添加或不添加辣椒、花椒、八角、草果、肉豆蔻、茴香、胡椒、姜、蒜、葱、木姜子、孜然等香辛料、花生、芝麻、葵花仁等坚果及籽类、牛肝菌、松茸菌、鸡枞菌、香菇、茶树菇等可食用菌、食用香精香料、食品添加剂等辅料中的一种或几种，经原料处理、混合炒制、冷却、过滤（或不过滤）、包装等工艺制成。根据相关法律法规制定本标准，作为企业组织生产、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 31644-2018《食品安全国家标准 复合调味料》、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。

本标准由云南香当轩生物科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：赵怀生。

省食品

号: 53

日期:

食用调味油

1 范围

本标准规定了食用调味油的产品分类、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，添加或不添加辣椒、花椒、八角、草果、肉豆蔻、茴香、胡椒、姜、蒜、葱、木姜子、孜然等香辛料、花生、芝麻、葵花仁等坚果及籽类、牛肝菌、松茸菌、鸡枞菌、香菇、茶树菇等可食用菌、食用香精香料、食品添加剂等辅料中的一种或几种，经原料处理、混合炒制、冷却、过滤（或不过滤）、包装等工艺制成的食用调味油。

2 规范性引用文件

本标准中所引用的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

按使用原辅料的不同分为：辣椒调味油、鸡枞调味油、大蒜调味油、大葱调味油、芝麻调味油、麻辣调味油、增香调味油、香辣红调味油等不同风味的调和油。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 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 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 4.1.4 八角：应符合 GB/T 7652 的规定。
- 4.1.5 生姜：应符合 GB/T 30383 的规定。
- 4.1.6 孜然：应符合 GB/T 22267 的规定。
- 4.1.7 其他香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.8 花生、芝麻、葵花仁等坚果及籽类：应符合 GB 19300 的规定。
- 4.1.9 牛肝菌、松茸菌、鸡枞菌、香菇、茶树菇等可食用菌：应符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.10 食品用香料：应符合 GB 29938 的规定。
- 4.1.11 食品用香精：应符合 GB 30616 的规定。
- 4.1.12 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.13 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 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	具有相应品种产品应有的正常色泽。	取适量样品置于洁净的白瓷盘或烧杯中，在自然光线下目视、鼻嗅。
滋味与气味	具有相应品种产品应有的滋味和气味，无其他异味。	
组织形态	呈液态或固液混合状，允许有浑浊，液态产品允许有微量沉淀物。	
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
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g) ≤	5.0	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 ≤	0.064	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 微生物限量

致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.8 净含量

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

4.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定。

4.10 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

以同一批原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不少于200袋（瓶），抽样数量为12袋（瓶）。将样品分成2份，1份检验，1份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前必须经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂；出厂检验项目按照有关规定和要求执行。

5.4 型式检验

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

- a) 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上再恢复生产时；
- 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型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，若微生物指标有任一项不合格，则判定该批产品为不合格品，不得复检；其余指标有不合格项时，可用留样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装的标签标识应符合 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

包装材料及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。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生，有防雨、防潮、防晒设施；装运时应轻拿轻放，不得抛掷、重压和挤压，不得与有毒、有害的物品混装、混运。

6.4 贮存

原料、辅料、成品应分开放置，应贮存于清洁卫生的库房内，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存，堆放时应离地离墙，堆放高度以提取方便为准。

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 2023 年 09 月 14 日至 2023 年 09 月 21 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）

备案单位主要负责人（签字）

2023 年 09 月 21 日

2023 年 09 月 21 日