

Q/SSX

云南食尚轩生物科技有限公司企业标准

Q/SSX 0001 S—2024

代替 Q/SSX 0001 S-2021

食用调味油

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 5301⁰⁰²⁴S-2024

备案日期: 2024 年 01 月 10 日

2024 - 01 - 10 发布

2024 - 01 - 12 实施

云南食尚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，添加食糖、食盐、味精、酱油、食醋、淀粉糖、蜂蜜、饮用水、辣椒、花椒、八角、草果、肉豆蔻、茴香、胡椒、姜、蒜、葱、木姜子、香椿、孜然等香辛料、花生、芝麻、紫苏籽、葵花仁等坚果及籽类、牛肝菌、松茸菌、鹿茸菇、鸡枞菌、香菇、茶树菇等可食用菌、水产制品、食用花卉、禽蛋及其制品、豆类及制品、食药同源物质干制品、新食品原料（新资源食品）、三七花、三七茎叶、三七须根、铁皮石斛花、铁皮石斛叶、紫皮石斛、黄花菜、地参、芥末、鱼腥草、韭菜花、番茄汁、芹菜汁等蔬菜及其制品、柠檬汁、苹果、桑椹等水果及其制品、棕榈油、花椒油、芝麻油、食品用香精香料、食品添加剂等辅料中的一种或几种，经配料、热油（或不热油）、辅料高温浸提（或冷浸提或混合）、高温浓缩（或不高温浓缩）、冷却（或不冷却）、过滤（或不过滤）、调配（或不调配）、包装等加工工艺制成。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、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。

本标准代替Q/SSX 0001 S-2021《调味油》。

本标准由云南食尚轩生物科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：黄辉才。

省食品
号: 5
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，添加食糖、食盐、味精、酱油、食醋、淀粉糖、蜂蜜、饮用水、辣椒、花椒、八角、草果、肉豆蔻、茴香、胡椒、姜、蒜、葱、木姜子、香椿、孜然等香辛料、花生、芝麻、紫苏籽、葵花仁等坚果及籽类、牛肝菌、松茸菌、鹿茸菇、鸡枞菌、香菇、茶树菇等可食用菌、水产制品、食用花卉、禽蛋及其制品、豆类及制品、食药同源物质干制品、新食品原料（新资源食品）、三七花、三七茎叶、三七须根、铁皮石斛花、铁皮石斛叶、紫皮石斛、黄花菜、地参、芥末、鱼腥草、韭菜花、番茄汁、芹菜汁等蔬菜及其制品、柠檬汁、苹果、桑椹等水果及其制品、棕榈油、花椒油、芝麻油、食品用香精香料、食品添加剂等辅料中的一种或几种，经配料、热油（或不热油）、辅料高温浸提（或冷浸提或混合）、高温浓缩（或不高温浓缩）、冷却（或不冷却）、过滤（或不过滤）、调配（或不调配）、包装等加工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

3.1 根据使用调味原辅料的不同分为：辣椒调味油、麻辣调味油、鸡枞调味油、香菇调味油、大蒜调味油、大葱调味油、生姜调味油、木姜子调味油、胡椒调味油等不同风味的调味油。

3.2 根据加工工艺的不同分为：花椒调味油、芥末调味油、芝麻调味油、含辅料型调味油、不含辅料型调味油、浓缩型调味油等。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 菜籽油、大豆油、葵花籽油、米糠油、花生油、芝麻油等食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。

4.1.2 辣椒、花椒、八角、草果、肉豆蔻、茴香、胡椒、姜、蒜、葱、木姜子、香椿、孜然等香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.3 食药同源物质、新食品原料（新资源食品）：应符合相应的食品标准及有关规定。

4.1.4 食用菌：应符合 GB 7096 的规定。

4.1.5 棕榈油：应符合 GB/T 15680 的规定。

4.1.6 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。

4.1.7 味精：应符合 GB 2720 的规定。

- 4.1.8 鸡精：应符合 SB/T 10371 的规定。
- 4.1.9 酱油：应符合 GB 2717 的规定。
- 4.1.10 食醋：应符合 GB 2719 的规定。
- 4.1.11 芝麻油：应符合 GB/T 8233 的规定。
- 4.1.12 食糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.13 淀粉糖：应符合 GB 15203 的规定。
- 4.1.14 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 4.1.15 芝麻、花生、紫苏籽、葵花籽等坚果籽类食品：应符合 GB 19300 或 GB/T 22165 的规定。
- 4.1.16 黄豆、大豆、蚕豆、豌豆等豆类：应符合 GB 2715 的规定。
- 4.1.17 复合酱、复合料等复合调味料：应符合 GB 31644 的规定。
- 4.1.18 豆类及其制品：应符合 GB 2712 的规定。
- 4.1.19 三七须根：应符合 DBS 53/029 的规定。
- 4.1.20 干制三七花：应符合 DBS 53/023 的规定。
- 4.1.21 三七茎叶：应符合 DBS 53/024 的规定。
- 4.1.22 铁皮石斛花：应符合 DBS 53/030 的规定。
- 4.1.23 铁皮石斛叶：应符合 DBS 53/031 的规定。
- 4.1.24 紫皮石斛：应符合 DBS 53/027 的规定。
- 4.1.25 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
- 4.1.26 禽蛋及其制品：应符合 GB 2749 的规定。
- 4.1.27 干贝、虾仁、海参、鱼干等水产干制品：应符合 GB 10136 或 GB 19643 的规定。
- 4.1.28 食用花卉、黄花菜、地参、芥末、鱼腥草、韭菜花、番茄汁、芹菜汁等蔬菜及其制品、柠檬汁、苹果、桑椹等水果及其制品：应选用洁净、无污染、无霉变的产品，并符合相应的食品安全标准及有关规定。
- 4.1.29 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.30 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准及有关规定，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。
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。	
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。	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质。	

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
	正常浸提调味油、高温浓缩型调味油	含有辅料型调味油	
水分及挥发物, % ≤	3.0	—	GB 5009.236
水分, g/100g ≤	—	25.0	GB 5009.3
过氧化值(以脂肪计), g/100g ≤	0.25	0.25	GB 5009.227
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g ≤	5.0 (高温或热加工工艺产品) 3.0 (冷浸提或混合工艺产品, 如花椒调味油、芥末调味油、芝麻调味油)		GB 5009.229

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
总砷 (以 As 计), mg/kg ≤	0.08	GB 5009.11

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

即食类产品微生物限量应符合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, 按JJF 1070中规定的方法测定。

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 营养强化剂

营养强化剂的使用应符合GB 14880的有关规定。

4.11 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

以同一次投料、同一品种原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，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份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经我公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂；出厂检验项目按相关规定执行。

5.4 型式检验

正常情况下，型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求规定的所有项目；发生以下情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品的原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上一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，则判定该批产品不合格，不得复检；其余指标有任一项不合格时，允许用留样进行复检，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。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染或影响产品质量的物品混装、混运。运输时应避免暴晒、雨淋、受潮。搬运中必须轻拿轻放，防止挤压。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。产品离地、离墙堆放，并设有防鼠、防蝇、防鼠设施，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮，混放。

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11月1日至2023年11月10日在今日头条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）

2023年12月18日

黄辉才

备案单位主要负责人（签字）

2023年12月18日