

Q/YSQ

云南世强工贸有限公司企业标准

Q/YSQ 0002 S—2024

调味油

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53010025 S-2024
备案日期: 2024 年 01 月 10 日

2024-01-10 发布

2024-01-12 实施

云南世强工贸有限公司 发布

前 言

我公司生产的调味油是以食用植物油为主要原料，添加或不添加花椒、山胡椒、辣椒、芝麻、葱、大蒜、生姜、香辛料、芥末等辅料，经选料、原料预处理、配料、油炸、过滤、灌装等工艺制成。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、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。

本标准由云南世强工贸有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：许强。

食品安

号: 530

期:

调味油

1 范围

本标准规定了调味油的技术要求、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，添加或不添加花椒、山胡椒、辣椒、芝麻、葱、大蒜、生姜、香辛料、芥末等辅料，经选料、原料预处理、配料、油炸、过滤、灌装等工艺制成的调味油。

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 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 或 GB/T 1536 或 GB 2716 的规定。
- 3.1.2 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 3.1.3 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 3.1.4 山胡椒、辣椒、葱、大蒜、生姜：应符合相应的食品标准和有关规定。
- 3.1.5 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.6 芥末：应符合 SB/T 10755 的规定。
- 3.1.7 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.8 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

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	具有该产品应有的色泽。	取样品 100g 置于无色透明的烧杯中，在自然光线下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口后，品尝其滋味。
滋味、气味	具有该产品应有的滋味、气味纯正，无异味。	
组织、形态	油状液体。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，久置允许有少量原料物质沉淀。	

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
水分及挥发物， g/100g	≤ 0.8	GB 5009.236
酸价(以脂肪计)(KOH)， mg/g	≤ 3.0	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	≤ 0.08	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 微生物限量

即食类产品致病菌限量应符合GB 29921的规定。

3.8 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。

3.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的有关规定。

3.10 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

以同一品种的原料、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

抽样基数不得少于50桶(瓶)，总重量不低于80kg，样品重量不少于3kg，抽样数量不少于2个独立包装桶(瓶)，样品分成2份，一份为检验样品，一份留样备查。

4.3 出厂检验

产品应由公司的质量检验部门进行出厂检验，检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目按相关规定和要求执行。

4.4 型式检验

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

- a) 产品批量投入生产时；
- b) 原料、配方、工艺有较大改变，可以影响产品质量时；
- c) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

4.5 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产品，不得复检；其余项目指标有不合格项时，可用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品包装的标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

5.1.2 外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

运输产品的运输工具必须清洁卫生，运输时必须用篷布遮盖，防止日晒、雨淋和受潮，避免强烈震动和重压，装卸时应轻拿轻放，严禁与有毒有害物品混装运输。

5.4 贮存

产品应贮存在阴凉通风、干燥的室内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。仓库内的产品，按不同品种和等级分别堆码整齐。产品距地、离墙码放。

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

许强

备案单位主要负责人（签字）

2023年12月18日