

Q/KDD

昆明冬冬食品有限公司企业标准

Q/KDD 0009 S—2023

即食草果调味油

云南省
备案
备案日期

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010008 S-2023

备案日期: 2023 年 01 月 04 日

2023-01-04 发布

2023-01-06 实施

昆明冬冬食品有限公司

发布

前 言

我公司生产的即食草果调味油，是以食用植物油、草果为主要原料，添加花椒、茴香、胡椒、姜、孜然等香辛料、花生、芝麻、葵花仁等坚果及籽类、桃仁、荷叶、莲子、茯苓等药食同源物质、人参（人工种植）、橘皮、干制铁皮石斛花、干制铁皮石斛叶、紫皮石斛、三七花、三七须根、魔芋、食糖、柠檬、芥末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）、冷却（或不冷却）、过滤、再经调配、灭菌、包装等工艺加工而成。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，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。

本标准由昆明冬冬食品有限公司、云南农业大学联合提出、起草，并由昆明冬冬食品有限公司负责解释。

本标准主要起草人：宋爽、范江平、杨永红、肖智超、王晓华。

食品
号：53
期：

即食草果调味油

1 范围

本标准规定了即食草果调味油的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以食用植物油、草果为主要原料，添加花椒、茴香、胡椒、姜、孜然等香辛料、花生、芝麻、葵花仁等坚果及籽类、桃仁、荷叶、莲子、茯苓等药食同源物质、人参（人工种植）、橘皮、干制铁皮石斛花、干制铁皮石斛叶、紫皮石斛、三七花、三七须根、魔芋、食糖、柠檬、芥末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）、冷却（或不冷却）、过滤、再经调配、灭菌、包装等工艺加工而成的即食草果调味油。

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 菜籽油、大豆油、葵花籽油、米糠油、花生油等食用植物油：应符合 GB 2716 或相关标准的规定。
- 3.1.2 草果：应符合 GH/T 1366 的规定。
- 3.1.3 芝麻（白芝麻、黑芝麻）、核桃、夏威夷果、榛子、巴旦木、碧根果、开心果、杏仁、桃仁、花生、葵花仁、南瓜仁等坚果及类食品：应符合 GB 19300 或相关食品标准的规定。
- 3.1.4 生姜、肉豆蔻、肉桂、茴香、砂仁、花椒、胡椒等香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.5 三七须根：应符合 DBS53/029 的规定。
- 3.1.6 干制三七花：应符合 DBS53/023 的规定。
- 3.1.7 铁皮石斛花：应符合 DBS53/030 的规定。
- 3.1.8 铁皮石斛叶：应符合 DBS53/031 的规定。
- 3.1.9 紫皮石斛：应符合 DBS53/027 的规定。
- 3.1.10 百合、余甘子、杏仁（甜、苦）、芡实、枸杞子、茯苓、莲子、黄精、葛根、荷叶、橘皮、薏苡仁等药食同源物质、柠檬、芥末、魔芋等辅料：应无虫蛀、无霉变、无腐烂，并符合相应的食品标准和有关规定。
- 3.1.11 白砂糖、冰糖、红糖：应符合 GB 13104 规定。
- 3.1.12 生产加工用水：应符合 GB 5749 规定。
- 3.1.13 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	淡黄色透明液体，或本产品应有的色泽。	取30~50 ml 样品，置于洁净的透明烧杯中，在自然光下观察其色泽和状态、嗅其气味，并品尝滋味。
滋味、气味	具有该品种产品应有的滋味和气味，无其他异味。	
组织形态	呈淡黄色或黄色透明液体或油体状。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

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
油酸, g/100g	8~23	GB 5009.168
亚油酸, g/100g	10~25	
亚麻酸, g/100g	13~48	
维生素E, g/100g	≥ 0.131	GB 5009.82
水分, g/100g	≤ 5.0	GB 5009.3
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

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
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

3.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.6 微生物限量

致病菌限量应符合 GB 29921 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，按 JJF 1070 规定的方法测定。

3.8 食品添加剂

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

以同一次投料、同一原料、同一工艺生产的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，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。

4.3 出厂检验

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；出厂检验项目按相关规定和要求执行。

4.4 型式检验

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

- a) 产品原料、配方和生产工艺、生产设备有较大改变时；
- 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时，则判定该批产品为不合格品，不得复检；其余指标有任意一项不合格时，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 预包装产品的标签、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和有关规定，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。产品运输应避免日晒雨淋，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运输。装卸时应轻搬、轻放。

5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，成品应贮存在阴凉干燥、清洁卫生、通风、无异味的库房内；产品应离地、离墙堆放，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。



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。

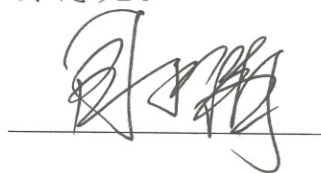
二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

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 12 月 16 日至 2022 年 12 月 22 日 在本公司官网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 12 月 23 日



备案单位主要负责人(签字)

2022 年 12 月 23 日