

Q/YPL

昆明云品乐食品有限公司企业标准

Q/YPL 0006 S—2021

调味油（辣椒油）

云南省
备案
备案日

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010353 S- 2021

备案日期: 2021 年 08 月 09 日

2021 - 08 - 09 发布

2021 - 08 - 11 实施

昆明云品乐食品有限公司

发 布

前 言

我公司生产的调味油（辣椒油）是以辣椒、大豆油、食品添加剂（辣椒红）为原料，经称重、配料、搅拌、计量、包装等工艺加工制成。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、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、SB/T 11192-2017《辣椒油》制定，其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由昆明云品乐食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：陈志华，吴周贵。

食品安
号: 530
期:

调味油（辣椒油）

1 范围

本标准规定了调味油（辣椒油）的技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。
本标准适用于以辣椒、大豆油、食品添加剂（辣椒红）为原料，经称重、配料、搅拌、计量、包装等工艺加工制成的调味油（辣椒油）。

2 规范性引用文件

本标准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 辣椒：无腐烂、无霉变、无虫蛀、无异味、无杂质，符合相应的食品标准及有关规定。
- 3.1.2 大豆油：应符合 GB/T 1535 的规定
- 3.1.3 食品添加剂（辣椒红）：应符合 GB 1886.34 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：应符合食品相关标准和有关规定，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	黄色到红色。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下用目视、鼻嗅、口尝。
滋味与气味	具有该产品应有的滋味、气味，无异味。	
组织形态	具有该产品应有的组织形态。	
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。

全企业
1 S
年

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分及挥发物, %	≤ 0.2	GB 5009.236
杂质, %	≤ 0.2	GB/T 15688
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
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 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。

3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。

3.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.8 生产加工过程卫生要求

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、同一工艺所生产的统一规格产品为一批。

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），分为两份，一份检验，一份留样备查。

4.3 出产检验

产品出厂前应由生产厂的质量监督部门进行检验，检验合格并附合格证方可出厂。出厂检验项目应按照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，型式检验项目为标准规定的全部技术要求，当有下列情况之一时，亦进行型式检验：

- a) 正式生产后，当原材料、配方、工艺发生较大改变时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次检验结果有较大差异时；
- d) 国家质量监督检验部门提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

检验结果中，若有任一项不合格，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

产品标签标志应符合GB 7718、GB 28050及有关规定。外包装标志应符合GB/T 191的规定。

5.2 包装

产品内包装材料应符合国家相关标准的国定，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。运输过程中应防挤压、防雨、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混运。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库内；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。产品堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。

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《中华人民共和国食品安全法》。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《中华人民共和国食品安全法》。



2021 年 07 月 26 日

陈礼保

备案单位主要负责人(签字)

2021 年 07 月 26 日