

Q/KKN

宾川宽恩农副产品有限公司企业标准

Q/KKN 0001S—2020

调味油

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5329 0045 S- 2020
备案日期: 2020年 8 月 1 日

云南省食品安全
备案号: 5329
备案日期:

2020 - 07 - 20 发布

2020 - 08 - 01 实施

宾川宽恩农副产品有限公司

发 布

前 言

我公司生产的调味油以食用植物油、香葱或大蒜为原料，经原料验收、前处理、油炸、过滤、包装工序制成。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，作为本企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2716《食品安全国家标准 植物油》制定，其中铅的指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品的实际制定。

本标准由宾川宽恩农副产品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人： 姚长昇、徐美艳

企业

年

调味油

1 范围

本标准规定了调味油的产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标签和标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以食用植物油、香葱或大蒜为原料，经原料验收、前处理、油炸、过滤、包装工序制成的调味油。

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 产品分类

根据生产使用原料和工艺分为葱油和蒜油。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 食用植物油：应符合 GB 2716 的要求。
- 4.1.2 香葱：应无变质、无污染，应符合 GB 2762、GB 2763 的要求。
- 4.1.3 大蒜：应符合 GH/T 1194 的要求。
- 4.1.4 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。
- 4.1.5 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.2 感官要求

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	具有该品种产品应有的色泽	打开样品包装，取适量试样倒入清洁干燥无色玻璃烧杯中，观察其色泽、杂质和组织形态，嗅其气味。
气味、滋味	具有该品种产品应有气味，无异味	
透明度	澄清油状液体，允许有微量沉淀	

4.3 理化指标

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/%	≤ 0.8	GB 5009.236
酸价 (KOH)/(mg/g)	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100 g	≤ 0.25	GB 5009.227

4.4 污染物的限量

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的要求。

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

4.5 农药残留和真菌毒素

4.5.1 农药残留应符合 GB 2763 的规定。

4.5.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

4.6 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。

4.7 食品添加剂

食品添加剂的品种及使用量应符合 GB 2760 的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 组批

以同一班次、同一生产线、同一品种、同一规格的产品为一批。

备案

6.2 抽样

从同一组批的合格产品中随机抽取样品，抽样数量为 12 小包装。样品分成 2 份，1 份用于检验，1 份备查。

6.3 出厂检验

每批产品必须经本企业质检部门按本标准规定的方法进行检验合格，并出具合格证后方准出厂。

6.4 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规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 如产品原料、生产地址、生产设备或生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大出入时；
- c) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

6.5 判定规则

检验结果中，若有任一项指标不合格时，可用留样进行复检，以复检结果为准。

7 标志标签、包装、运输和贮存

7.1 标志标签

7.1.1 产品包装的标签、标志应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

7.1.2 产品外包装储运图示、标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

产品包装材料与容器应符合食品安全国家标准的有关规定，包装封口应严密、牢固、无破损。

7.3 运输

运输工具须清洁、卫生、干燥，并有防雨、防晒设施，不得与有害、有毒、有异味物品混运。搬运时应轻拿、轻装、轻卸。

7.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品分开放置，成品应贮存在清洁、卫生的库房内，产品离墙离地摆放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混放。