

# Q/SJT

## 昆明双椒堂食品有限公司企业标准

Q/SJT 0001 S—2022

### 调味猪油

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53010184 S-2022  
备案日期: 2022年05月17日

2022-05-16 发布

2022-05-17 实施

昆明双椒堂食品有限公司 发布

云  
备  
备

## 前 言

我公司生产的调味猪油是以猪油为主要原料，添加红葱、姜、花椒、食盐、香辛料中的一种或多种，经原料清理、粉碎、炼油、熟制灭菌、调味搅拌、包装等工艺加工而成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本企业标准，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》、GB 10146-2015《食品安全国家标准 食用动物油脂》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。

本标准由昆明双椒堂食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：潘竹萍

省食品

号:5

日期:

# 调味猪油

## 1 范围

本标准规定了调味猪油的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以猪油为主要原料，添加红葱、姜、花椒、食盐、香辛料中的一种或多种，经原料清理、粉碎、炼油、熟制灭菌、调味搅拌、包装等工艺加工而成调味猪油。

## 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 猪油：应符合 GB 10146 的规定。
- 3.1.2 姜：应符合 GB/T 30383 的规定。
- 3.1.3 花椒、香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.4 食盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.5 红葱：应符合相应的食品标准及有关规定。
- 3.1.6 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 规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有各产品正常的色泽	取适量样品放入洁净白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
滋味和气味	具有与加入的原辅料相符的香气、纯正、无异味	

### 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
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g ≤	2.5	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g ≤	0.20	GB 5009.227
丙二醛，mg/100g ≤	0.25	GB 5009.181

### 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 ≤	0.08	GB 5009.12

### 3.5 兽药残留限量

应符合GB 31650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，并按JJF 1070规定的方法测定。

### 3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂的使用应符合GB 2760有关规定。

3.7.2 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准及有关规定。

### 3.8 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、同一工艺生产的同一品种、同一规格产品为一批。

### 4.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不得少于200瓶（袋），抽样重量不少于12瓶（袋），抽取的样品分成2份，1份用于检验，1份用于留样备查。

### 4.3 出厂检验

产品出厂前须经本厂质检部门检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目应按有关规定执行。

### 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，亦应进行检验：

a) 产品的原料、配方、工艺、生产设备发生较大改变，可能影响产品质量时；

- b) 产品停产半年以上，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，有任意一项不合格，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

- 5.1.1 销售包装的食品标签标识应符合 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关产品质量标准及食品安全标准的规定，封口严密，包装牢固。

#### 5.3 运输

运输工具应清洁、卫生，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。搬运时应轻拿、轻放、轻装、轻卸、防止重压。

#### 5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、干燥、有防潮、防蝇、防鼠设施的仓库内，不得与有毒、有害物品混贮。堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。



## 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）均是真实，并符合《食品安全法》等要求，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》。

昆明双椒堂食品有限公司

备案单位（盖章）：

2022年5月5日

潘竹萍

备案单位主要负责人（签字）：

2022年5月5日