辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0397 S- 2019 号

Q/CSJ

沈阳市厨世界调料厂企业标准

Q/CSJ 0004S-2019

复合调味油

已备案的企业标准中食品安全相关内容，与食品安全国家标准或者地方标准冲突的，该备案自动废止。

2019-10-18 发布　　2019-11-28 实施

沈阳市厨世界调料厂　　发布

前 言

本标准依据《中华人民共和国食品安全法》制定。

本标准按照 GB/T1.1-2009《标准化工作导则第 1 部分:标准的结构和编写》给出的规则编制。

本标准污染物限量依据 GB2762-2017《国家食品安全标准 食品中污染物限量》制定，其中铅限量指标严于国家标准。其他指标参照 NY/T 2111-2011 《绿色食品 调味油》和产品实测值制定。

本标准由沈阳市厨世界调料厂提出并起草。

本标准主要起草人：孙璐明。

本标准属首次发布。

复合调味油

1 范围

本标准规定了复合调味油的要求、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以植物油、食用动物油脂为主要原料，食用动物油脂经炼制后的提取油、植物油经加热后，将蔬菜、猪肉、牛肉、鸡肉、鲜、冻动物水产品、香辛料、调味品、酿造酱其中的一种或几种热炸，过滤提取油脂后加入一种或几种复合调味料、香辛料提取物、酿造酱、蔬菜、调味品、食用酒精、黄酒、蒸馏酒、配制酒、料酒、碳酸饮料再加热后添加一种或几种食品添加剂辣椒油树脂、红曲红、辣椒红、赤藓红、柠檬黄、复配着色剂，经过滤、冷却、灌装工艺制成的复合调味油。

2 规范性引用文件

下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。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 1886.34 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒红

GB 1886.181 食品安全国家标准 食品添加剂 红曲红

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2718 食品安全国家标准 酿造酱

GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4481.1 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定

GB 5009.236 食品安全国家标准 动植物油脂水分及挥发物的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7101 食品安全国家标准 饮料

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 10133 食品安全国家标准 水产调味品

GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂

GB/T 10792 碳酸饮料（汽水）

GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称

GB/T 13662 黄酒

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB 17512.1 食品安全国家标准 食品添加剂 赤藓红

GB 26687 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则（含第1号修改单）

GB 28314 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒油树脂

GB 31640 食品安全国家标准 食用酒精

GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料

QB/T 4594 玻璃容器 食品罐头瓶

SB/T 10416 调味料酒

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令（2009）第123号《食品标识管理规定》

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 生产用水：应符合GB 5749的规定。

3.1.2 植物油；应符合GB 2716的规定。

3.1.3 食用动物油脂；应符合GB 10146的规定。

3.1.4 蔬菜：应新鲜，无腐烂，符合GB 2762 、GB 2763的规定。

3.1.5 猪肉、牛肉、鸡肉；应符合GB 2707的规定。

3.1.6 鲜、冻动物水产品：应符合GB 2733规定。

3.1.7 香辛料、调味品：应符合GB/T 12729.1 、GB/T 15691的规定。

3.1.8 酿造酱：应符合GB 2718规定。

3.1.9 复合调味料：应符合GB 31644 、GB 10133和相关标准规定。

3.1.10 香辛料提取物：应符合GB 2762和相关标准要求。

3.1.11 食用酒精：应符合GB31640的规定。

3.1.12 黄酒：应符合GB/T 13662的规定。

3.1.13 蒸馏酒、配制酒：应符合GB 2757的规定。

3.1.14 料酒：应符合SB/T 10416的规定。

3.1.15 碳酸饮料：应符合GB 7101和 GB/T 10792的规定。

3.1.16 辣椒油树脂：应符合GB 28314的规定。

3.1.17 红曲红：应符合 GB 1886.181 的规定。

3.1.18 辣椒红：应符合 GB 1886.34 的规定。

3.1.19 赤藓红：应符合 GB 17512.1 的规定。

3.1.20 柠檬黄：应符合 GB 4481.1 的规定。

3.1.21 复配着色剂：应符合 GB 26687 的规定。

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	具有该产品应有色泽	取适量样品放在白色瓷盘内，在光线充足地方、目测色泽、组织形态、杂质、用鼻嗅其气味、取少量样品品尝产品的滋味
滋、气味	具有该产品特有的滋味和气味，无异味	
组织形态	液态	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

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
水分及挥发物/(g/100g)	≤	1.0	GB 5009.236
酸价(KOH)/(mg/g)	≤	3	GB5009.229
过氧化值/(g/100g)	≤	0.25	GB5009.227
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤	0.9	GB5009.12
总砷(以 As 计/(mg/kg)	≤	0.5	GB5009.11
黄曲霉毒素 B1/(ug/kg)	≤	10.0	GB5009.22

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB2760 的规定。

3.6 其他污染物限量

应符合 GB2762 的规定。

3.7 生产加工过程

应符合 GB14881 的规定。

3.9 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF1070 规定方法测定。

4. 检验规则

4.1 入库检验

原辅料、包装材料须经本企业质检部门检验合格或经验证供货方提供的检验合格证明后

方可入库。

4.2 组批与抽样

以同一批原料、同一配料、同一班次生产的同一规格、同一生产日期的产品为一批。随机抽取满足检验和备检需要样品。分成两份，一份检验，一份备查。

4.3 出厂检验

产品应经企业质量检验部门检验合格附合格证明后方可出厂。出厂检验项目为本标准中的感官要求、水分及挥发物、酸价、过氧化值、净含量。

4.4 型式试验

4.4.1 型式检验的项目为本标准要求中的全部项目。

4.4.2 正常生产时型式检验每半年进行一次，当有下列情况之一时亦应进行型式检验：

a)产品定型投产时；

b)原、辅料产地或供应商发生改变时或更新主要生产设备时；

c)停产 6 个月以上恢复生产时；

d)出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；

e)供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；

f)国家食品安全监督管理部门提出要求时。

4.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

5 标志、包装、运输和贮存

5.1 标志

产品标志、标签应符合 GB7718、GB2805 和《食品标识管理规定》的规定，产品包装储运图示标志应符合 GB/T191 的规定。

5.2 包装

产品内包装材料采用塑料袋（瓶），应符合 GB4806.7 的规定。玻璃瓶应符合 QB/T 4594 的规定。包装应封口严密、无漏气。外包装采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。

5.3 运输

运输车辆必须保持车厢内清洁干燥，产品采用专用运输，并不得与有毒、有异味的物品混装混运。搬运一般不得在大雨天进行，如遇特殊情况，必须用不透水的防雨布严密遮盖。搬运中必须轻拿轻放，不得使用有损纸箱的工具，不得抛摔。

5.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生、阴凉、通风、干燥，具有防尘、防蝇、防虫、防鼠的仓库内，严禁与 有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同贮，产品应离墙离地分类堆放，应有垫离架，离地 10cm,离墙 20cm。

在符合本标准规定的条件下。自生产之日起,冷冻-18℃～-22℃ 产品保质期为 10 个月；

冷藏0℃-4℃产品保质期为3个月，杀菌产品常温避光保质期为12个月。