辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0437 S- 2020 号

Q/SYS0002S-2020

沈阳盛禾食品有限公司企业标准

Q/SYS0002S-2020

食用调味油

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。

2020-10-15 发布　　2020-11-16 实施

沈阳盛禾食品有限公司

前　言

本公司新研制的食用调味油与其他调味油在工艺、技术方面有着不同，目前尚无相应的食品安全国家标准和行业标准，为提供指导和组织生产、交货验收和监督检查，特指定此标准。

本标准按照 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》给出的规则编写，也参照了 GB 2762-2012《食品安全国家标准　食品中污染物限量》制定，其余指标依据产品实际制定。

本标准由沈阳盛禾食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘洪明、韩猛、王勇、张平。

本标准属首次发布。

食用调味油

1 范围

本标准规定了食用调味油的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、 运输、贮存要求。

本标准适用于食用油为原料，添加或不添加香辛料植物或籽粒中的呈味成分、辣椒、花椒、生姜（干姜）、葱、蒜、圆葱、芝麻、芥末等一种或几种为主要调味料，经调配混合加工而成的调味油。

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 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

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 5009.27 食品安全国家标准 食品苯并（a）吡的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中酸价的测定

GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

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/T 17374 食用植物油销售包装

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

国家质量监督检验检疫总局令 第 75 号（2005） 《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 第 102 号（2007） 《食品标识管理规定》

国家质量监督检验检疫总局令 第 123 号（ 2009） 《关于修改＜食品标识管理规定＞的决定》

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 食用植物油：应符合 GB 2716 以及相应植物油产品标准的规定

3.1.2 食用动物油脂：应符合 GB 10146 以及相应动物油脂产品标准的规定

3.1.3 香辛料：应符合 GB 15691 的规定。

3.1.4 食品添加剂：应符合 GB 2760 的规定

3.1.5 生姜：应符合 GB/T 30383 的规定

3.1.6 大蒜、辣椒、洋葱：应符合 GB/T 15691 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
滋味、气味	具有该产品固有的香味、无异味
色泽	具有该产品应有的色泽
注：当温度低于 10℃以下时，允许有絮状物或明显的沉淀物质	

3.3 理化指标

应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目		指 标	检测方法
水分/（%）	≤	8.0	GB 5009.3
过氧化值/（g/100g）	≤	0.25	GB 5009.227
酸价（以脂肪计）（KOH）/(g/100g)	≤	8.0	GB 5009.56
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤	0.09	GB 5009.12
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤	0.09	GB 5009.11
苯并（a）吡 ug/kg	≤	10	GB 5009.15

3.4 食品添加剂

3.4.1 食品添加剂质量应符合相应标准和有关规定。

3.4.2 食品添加剂品种及使用量应符合 GB 2760 规定及卫生部关于食品添加剂公告的规定。

3.5 其它污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.6 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

3.7 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 JJF 1070 规定的方法测定。

4 试验方法

4.1 感官要求

取适量产品，将其置于洁净无色透明的容器中，于自然光或相当于自然光的室内，目测鉴别其色泽、有无杂质，鼻嗅其气味，品尝其滋味。

4.2 理化指标

4.2.1 过氧化值

按 GB5009.229 规定的方法测定。

4.2.2 酸价

按 GB5009.227 规定的方法测定。

4.2.3 铅

按 GB5009.12 规定的方法测定。

4.2.4 总砷

按 GB5009.11 规定的方法测定

4.2.5 苯并（a）吡

按 GB5009.27 规定的方法测定

4.2.6 水分的测定

按 GB5009.3 规定的方法测定

4.3 净含量

按 JJF 1070 中规定的方法检验。

5 检验规则

5.1 原辅料检验

原辅料、包装材料应由厂质检部门按标准要求检验或验证供方合格证明，合格后方可使用。

5.2 组批与抽样

同一班次、同一批投料生产的同一种的产品为一批。从成品中随机抽取一定数量的样品分成两份，一份用于检验，一份留样备检。采样数量应满足检验需要。

5.3 出厂检验

5.3.1 抽样

从每批产品的不同部位随机抽取样品，样品数不少于 6 瓶（或 6 袋），样品量不少于 500 克。

5.3.2

出厂检验项目

出厂检验项目包括：感官要求、净含量.

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

5.4.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

a) 产品定型投产时；

b) 停产 6 个月以上恢复生产时；

c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；

d) 检验结果与型式检验差异较大时和质检部门认为有必要时；

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。

5.5 判定规则

出厂检验或委托检验项目符合本标准要求时，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。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。运输包装标志应符合 GB/T

191 规定。

6.2 包装

所用食用调味油销售的包装应符合 GB/T 17347 要求，不得使用非食品用包装材料。

6.3 运输

运输产品时应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有异味或影响产品质量的物品混装运输。运输工具应保持清洁、干燥、无污染。

6.4 贮存

产品应贮存在阴凉、通风、干燥的成品库内，库房内应有防尘、防蝇、防鼠等设施，不得与有毒、有害、有异味的物品或其他杂物混存。产品按不同批次码放整齐，离墙、离地，留有一定的货位间距。产品出库执行先产先销的原则。

产品在本标准规定的条件下运输贮存.

6.5 保质期

符合上述规定的贮运条件下，产品保质期不超过 24 个月，以标签标注为准。