

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0292 S- 2022 号

Q/NSDK

沈阳纳食达客食品有限公司

Q/NSDK 0001S-2022

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。



2022-06-06 发布

2022-07-12 实施

沈阳纳食达客食品有限公司 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/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则编写。

本标准食品安全指标依据 GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，其他指标参照产品实测值制定，其中铅的指标严于国家食品安全标准。

本标准由沈阳纳食达客食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘继剑。

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要求，检验规则，标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以食用植物油、香辛料调味油、复合调味油、食用动物油脂（食用动物油脂经炼制后的提取油）一种或多种为原料，选择性配以辣椒、花椒、八角、姜、蒜、葱、芝麻等食用植物或植物籽粒，添加或不添加其他辅料，经筛选、清洗或不清洗、淋油或萃取、过滤或不过滤、调配或不调配、冷却、包装等工艺制成的具有特征风味的食用调味油。

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 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
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 4806.1	食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
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 5009.227	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/T 5737	食品塑料周转箱
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/T 7652	八角
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 8967	谷氨酸钠（味精）
GB/T 11761	芝麻
GB/T 12729.1	香辛料和调味品 名称
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 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
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 食用植物油：应符合 GB 2716 和相关标准的规定。
- 3.1.2 香辛料：应符合 GB/T 12729.1 和 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.3 食用动物油脂：应符合 GB 10146 和相关标准的规定。
- 3.1.4 蔬菜：应新鲜，无腐烂，符合 GB 2762、GB 2763 和相关标准的规定。
- 3.1.5 畜禽肉类：应符合 GB 2707、GB 31650、农业部公告(2002)第 235 号和相关标准的规定。
- 3.1.6 水产品：应符合 GB 2733 和相关标准的规定。
- 3.1.7 调味品：应符合 GB/T 12729.1、GB 10133 和相关标准的规定。
- 3.1.8 香辛料：应符合 GB/T 12729.1、GB/T 15691 和相关标准的规定。
- 3.1.9 复合调味料：应符合 GB 31644 和相关标准的规定。
- 3.1.10 干辣椒：应符合 GB/T 30382 和相关标准的规定。
- 3.1.11 坚果与籽类食品：应符合 GB 19300 和相关标准的规定。
- 3.1.12 食品添加剂：应符合 GB 2760 和相关标准的规定。
- 3.1.13 复配食品添加剂：应符合 GB 26687 和相关标准的规定。
- 3.1.14 食品营养强化剂：应符合 GB 14880 和相关的规定。
- 3.1.15 可食用植物(果实、根茎、叶、籽、芽)：应洁净、干燥、无霉变、无虫蛀，符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763、中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会公布的既是食品又是中药材的物质名单和新食品原料的规定和相关的规定。
- 3.1.16 其他可食用原辅料：应符合相关标准的规定。
- 3.1.17 生产用水：应符合 GB 5749 和相关标准的规定。

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	具有产品应有的色泽	将适量样品置于白色杯中，在自然光下观察色泽和透明度，检查有无异物。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味、无酸败	
透明度	透明或半透明，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/(%)	≤ 1	GB 5009.236
酸价(以 KOH 计)/(mg/g)	≤ 3	GB 5009.229
过氧化值/(g/100g)	≤ 8	GB 5009.227

总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤	0.5	GB 5009.11
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤	0.98	GB 5009.12

3.4 食品添加剂

3.4.1 食品添加剂的质量应符合相关国家标准及规定。

3.4.2 食品添加剂使用品种及使用量、残留量应符合 GB 2760 的规定。

3.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.6 其他污染物限量

应符合GB 2762的规定。

3.7 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.9 净含量

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》规定，按 JJF 1070 规定方法测定。

4 检验规则

4.1 入库检验

原辅料入库需经本单位检验部门检查验收合格后方可入库。

4.2 组批与抽样

以同一品种同班次日产量的产品为一批。每批产品中随机抽取一定数量样品，用于检验及留样备查，抽样数量应满足检验和备检需要。

4.3 出厂检验

每批产品须经厂质量部门检验合格后方可出厂，出厂检验项目为感官要求、净含量、水分及挥发物、酸价、过氧化值。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目

4.4.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验；

- 产品定型投产时；
- 停产 6 个月以上恢复生产时；
- 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- 国家食品安全监督管理部门提出要求时；

4.4.3 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。

5 标志、包装、运输与贮存

5.1 标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

5.2 包装

产品内包装材料应整洁干燥、清洁、无破损、无异味、无渗漏，包装严密、标志清晰，并符合相关标准的规定。外包装材料应整洁干燥、清洁，并符合相关标准的规定。

5.3 运输

运输和装卸所用的容器工具、设备必须清洁干燥，运输时不得与有毒、有异味、有腐蚀性的货物混放、混装。运输中防止挤压、曝晒、雨淋，装卸时轻拿轻放。

5.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生、有防尘、防蝇、防鼠设施、清洁库房内，不得与有污染的物品混存。包装应完整、不破不漏，堆码整齐，应离地、离墙不小于 10cm。需冷冻贮存产品应放在-18℃冷冻库房内冷冻贮存。

在本标准规定的贮存条件下，在包装完整、未经启封的情况下，保质期以产品标签标注为准。