

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案  
21010363 S-2021 号

Q/STW

## 沈阳天味星厨食品科技有限公司企业标准

Q/STW 0001S-2021

### 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。



2021年07月16日 发布

2021年09月03日 实施

沈阳天味星厨食品科技有限公司

发布

## 前 言

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。

本标准污染物指标依据 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，真菌毒素指标依据 GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》制定，酸价、过氧化值参考 GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》制定，其中铅的指标严于国家食品安全标准。

本标准由沈阳天味星厨食品科技有限公司

提出并起草。

本标准主要起草人：刘志刚

本标准适用以下单位：

沈阳天味星厨食品科技有限公司

地址：辽宁省沈阳市于洪区马三家镇永安村

本标准为首次发布

# 调味油

## 1 范围

本标准适用于以大豆色拉油、食用动物油为原料，添加葱、姜、蒜、洋葱、香辛料（辣椒、花椒、八角、孜然、小茴香、香叶、桂皮）、食用香精，经挑选、油炸、提取、混合、灌装、杀菌等工艺加工制成的调味油。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅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                                 | 包装贮运图示标志                  |
| GB 2716                                  | 食用植物油卫生标准                 |
| 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 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 5009.24                               | 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素M1和B1的测定 |
| GB/T 5009.27                             | 食品中苯并(a)芘的测定              |
| GB/T 5009.37                             | 食用植物油卫生标准的分析方法            |
| 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 7718                                  | 食品安全国家标准 预包装食品标签通则        |
| GB 9683                                  | 复合食品包装袋卫生标准               |
| GB 10146                                 | 食用动物油脂卫生标准                |
| GB 14881                                 | 食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范       |
| 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      |
| GB/T 30383                               | 生姜                        |
| NY/T 1071                                | 洋葱                        |
| GB 30616                                 | 食品安全国家标准 食品用香精            |
| DB35/T 873                               | 大葱                        |
| LS/T 3226                                | 大豆色拉油                     |
| SB/T 10348                               | 大蒜                        |
| 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 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123号（2009）《食品标识管理规定》      |                           |

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料要求

##### 3.1.1 大豆色拉油

应符合 LS/T 3226 的规定。

##### 3.1.2 食用动物油

应符合 GB 10146 的规定。

##### 3.1.3 香辛料

应符合 GB/T 15691 的规定。

##### 3.1.4 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

##### 3.1.5 葱

应符合 DB35/T 873 的规定。

##### 3.1.6 生姜

应符合 GB/T 30383 的规定。

##### 3.1.7 大蒜

应符合 SB/T 10348 的规定。

##### 3.1.8 洋葱

应符合 NY/T 1071 的规定。

##### 3.1.9 食用香精

应符合 GB 30616 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  | 棕褐色或暗黄色      | 取试样置于无色玻璃器皿中，在自然光线下目测色泽、形态，口感品尝滋味。 |
| 组织形态 | 透明或半透明的液体    |                                    |
| 滋气味  | 该产品固有的香味，无异味 |                                    |
| 杂质   | 无肉眼可见外来杂质    |                                    |

#### 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         |
|----------------------------|--------|--------------|
| 酸价(以脂肪计) (KOH) mg/g        | ≤ 3    | GB/T 5009.37 |
| 过氧化值(以脂肪计) g/100g          | ≤ 0.25 |              |
| 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> μg/kg | ≤ 10   | GB 5009.24   |
| 铅(pb) mg/kg                | ≤ 0.09 | GB 5009.12   |
| 总砷 (以 AS 计) mg/kg          | ≤ 0.1  | GB 5009.11   |
| 苯并[a]芘 μg/kg               | ≤ 10   | GB/T 5009.27 |

### 3.4 净含量

按国家质量监督检验检疫总局第 75 号令(2005)《定量包装商品计量监督管理办法》规定,并按照 JJF1070 的方法检验。

### 4 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 5 检验规则

#### 5.1 出厂检验

5.1.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格,附产品合格证方可出厂。

5.1.2 出厂检验项目包括感官、净含量、酸价、过氧化值为每批必检项目,其他项目为不定期抽检。

#### 5.2 型式检验

5.2.1 正常生产时每半年进行一次型式检验,有下列情况时也应进行型式检验:

- a) 新产品试制鉴定;
- b) 正式生产时,如原料、工艺有较大改变可能影响产品的质量时;
- c) 停产一年恢复生产时;
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- e) 国家质量监督机构提出要求时。

#### 5.2.2 型式检验项目

包括技术要求中的全部项目。

#### 5.3 组批

同一品种、同一班次的产品为一批。

#### 5.4 抽样方法和抽样数量

每批产品中随机抽取3kg, 2kg用于检验, 1kg留样备查。

#### 5.5 判定规则

5.5.1 检验结果全部达到本标准规定,判为合格品。

5.5.2 检验结果有一项指标不合格,则加倍取样对不合格项目复检,复检仍不合格,则为不合格。

### 6 标志、包装、运输、贮存

#### 6.1 标志

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

#### 6.2 包装

产品内包装材料采用复合食品包装袋,应符合 GB 9683的规定,采用塑料盒包装,应符合GB 4806.7 的规定。外包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

#### 6.3 运输

运输工具应符合食品卫生要求,严禁挤压,运输中应防止受潮、日晒,严禁与有毒、有害物质混运。

#### 6.4 贮存

产品应贮存于清洁、干燥、阴凉处，不得与有毒、有害、有腐蚀或有异味物品混合堆放防止与有害物质混放。

在符合本标准规定的贮运条件下，自生产之日起，常温下产品保质期 12 个月。

---