

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0404 S- 2023 号

Q/YJY

沈阳忆家源食品有限公司企业标准

Q/YJY 0002S-2023

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。



2023-08-01 发布

2023-09-13 实施

沈阳忆家源食品有限公司 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。

本标准食品安全指标依据GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》，酸价、过氧化值指标参照GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》和GB 10146-2015《食品安全国家标准 食用动物油脂》制定，其中铅指标要求严于国家标准，其它指标根据产品实测值制定。

本标准由沈阳忆家源食品有限公司提出并归口。

本标准起草单位：本标准由沈阳忆家源食品有限公司。

本标准主要起草人：孙京。

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、产品分类、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或食用动物油脂为主要原料，以辣椒粉、香辛料调味品、食用盐、芝麻、大蒜、葱、芹菜、洋葱、姜、花椒、干辣椒中的一种或几种为辅料，经原料处理、配料、炸制、过滤、冷却、灌装工艺制成的预包装调味油。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所用的修改单）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 2721 食品安全国家标准 食用盐
- 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 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
- 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 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 5009.181 食品安全国家标准 食品中丙二醛的测定
- 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 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 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
- GB/T 11761 芝麻
- 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
- GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
- GB/T 30383 生姜
- GB/T 30391 花椒
- GB/T 1194 大蒜
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家市场监督管理总局令（2023）第 70 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 术语和定义

本标准没有需要界定的术语和定义。

4 产品分类

根据原料不同分为：食用植物调味油、食用动物调味油。

5 要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

5.1.2 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。

5.1.3 食用动物油脂：应符合 GB 10146 的规定。

5.1.4 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。

5.1.5 芹菜、洋葱、葱：应符合 GB 2762、GB 2763 及相关食品标准的规定。

5.1.6 辣椒粉、干辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。

5.1.7 姜：应符合 GB/T 30383 的规定。

5.1.8 香辛料调味品：应符合 GB/T 15691 的规定。

5.1.9 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。

5.1.10 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。

5.1.11 大蒜：应符合 GB/T 1194 的规定。

5.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要 求	试验方法
色 泽	具有每种产品应有的色泽	取试样 50g, 置于清洁的样品杯中, 在自然光下观察其色泽、组织状态、杂质, 用嗅觉检验气味, 口尝品其滋味(食用动物调味油需要试样加热至 50℃)。
组织状态	流动油状体或凝固体	
滋、气味	具有每种产品应有的滋、气味, 无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

5.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指 标		试验方法
	食用植物调味油	食用动物调味油	
酸价 (KOH) / (mg/g)	≤ 5	2.5	GB 5009.229
过氧化值 / (g/100g)	≤ —	0.20	GB 5009.227
丙二醛 / (mg/100g)	≤ —	0.25	GB 5009.181

表 2 (续)

项目	指 标		试验方法
	食用植物调味油	食用动物调味油	
总砷(以 As 计)/(mg/kg) ≤	0.1		GB 5009.11
铅(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤	0.07		GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg) ≤	10 (20)	——	GB 5009.22
注 a: 括号中数值适用于以花生油、玉米油为原料的产品。			

5.4 食品添加剂

5.4.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

5.4.2 食品添加剂的品种及其使用量应符合 GB 2760 的规定。

5.5 其他真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

5.6 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

5.7 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

5.8 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

5.9 净含量偏差

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

6 检验规则

6.1 入库检验

原辅料、包装材料在入库前应经企业的质量检验部门按规定进行检查验收,合格后方可入库。

6.2 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。

6.3 出厂检验

每批产品应经生产厂质检部门按本标准检验,检验合格并签发合格证后,方可出厂。出厂检验项目为:感官要求、酸价、过氧化值、净含量。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验项目应包括本标准规定规定的全部项目。

6.4.2 在正常生产时,型式检验每半年进行一次,有下列情况之一时,亦应进行型式检验。

- 产品定型投产时;
- 原、辅料产地或供应商发生改变时或更新主要生产设备时;
- 停产 6 个月以上恢复生产时;
- 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) 国家市场监督管理总局提出要求时。

6.5 判定规则

检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。如有一项以上（含一项）不合格，应在同批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品，

7 标志、包装、运输与贮存

7.1 标志

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

7.2 包装

产品内包装应分别符合 GB 4806.5、GB 4806.7 的规定；外包装采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。其他包装材料和容器必须符合相应国家标准和有关规定。产品包装应封口严密，包装牢固。

7.3 运输

运输工具应清洁，干燥、卫生且具有防雨、防潮、防暴晒等措施。严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运，运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮。

7.4 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，应有垫高架，离地 10cm，离墙 20cm。

在符合本标准规定的条件下，自生产之日起，保质期应符合相应产品标签中标识规定。



Q/YJY 0002S-2023