

Q/ZHSW

新疆摘海生物科技有限公司
食品 安全 企业 标准

Q/ZHSW0004S-2020

调味油

2020-05-11 发布

2020-7-06 实施

新疆摘海生物科技有限公司 发布

前 言

本标准根据 GB/T1.1-2009《标准化导则 第1部分 标准的结构和编写规则》、《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定,参照国家相关标准,并结合企业生产实际制定本企业标准,作为组织生产和质量控制的依据。

本标准由新疆摘海生物科技有限公司提出。

本标准由新疆摘海生物科技有限公司起草。

本标准起草人:买买提阿布拉.阿布拉

本标准批准人:买买提阿布拉.阿布拉

本标准首次发布于2020年05月11日。



调味油

1 范围

本标准规定了调味油的产品分类、技术要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以芝麻油（或橄榄油）、乌梢蛇、重瓣玫瑰花、丁香、肉桂、肉豆蔻一种（或几种）为主要原料，经粉碎在植物油中浸泡（或不浸泡）、过滤（或不过滤）、包装而制成的调味油。

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（包括所有修改单）适用于本标准。

GB 2716	食品安全国家标准	食用植物油卫生标准
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 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 5749	食品安全国家标准	生活饮用水卫生标准
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 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB 31644	食品安全国家标准	复合调味料
GB/T 191	包装储运图示标志	
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱	
GB/T 6544	瓦楞纸板	
GB/T 13521	冠形瓶盖	
QB/T 3562	500 毫升冠形瓶口白酒瓶	
JJF1070	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【2005】第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》		

3 产品分类

依据香原料不同分为 乌梢蛇油、重瓣玫瑰花油、丁香油、肉桂油、肉豆蔻油、其他调味油

4 技术要求

4.1 原、辅料要求

4.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。

4.1.2 食用植物油符合 GB2716 的规定要求。

4.1.3 乌梢蛇、重瓣玫瑰花、丁香、肉桂、肉豆蔻无霉变、无虫蛀、无变质、无杂质、无异味，并符合

GB2761、GB2762、GB2763 的规定要求。

4.1.4 生产用水符合 GB5749 规定要求。

4.2 生产过程要求

4.2.1 生产过程中的卫生要求符合GB14881规定要求。

4.3 感官指标

符合表 1 的规定。

表1 感官指标

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有该产品应有的色泽	GB 31644
滋味与气味	具有该产品固有的滋味与气味, 无焦臭、酸败及其他异味	
透明度 (20℃, 24h)	澄清, 透明	

4.4 理化指标

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, % \leq	1.0	GB 5009.236
酸价 (KOH) (以脂肪计), mg /g \leq	3.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g \leq	0.25	GB 5009.227
铅 (以Pb计), mg/kg \leq	0.8	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg \leq	0.5	GB5009.11
注: 农残符合GB2763的规定 未使用食品添加剂 严于国家标准的指标为铅		

4.5 净含量允许短缺量

净含量及允许负偏差符合JJF1070的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一批原料、同一班次、同一原料、同一规格、同一生产日期的产品为一批次。

5.2 抽样

抽样基数不得少于 200 瓶, 抽样量按批产品随机抽取, 抽样量为 10 瓶; 将样品分成两份, 一份检验, 一份备查。

5.3 出厂检验

6.3.1 每批产品需经生产厂检验部门按本标准规定检验合格, 并附产品合格证后方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目为感官指标、净含量允许短缺量、色泽、水分及挥发物、酸价及过氧化值指标; 其它项目检验每年不得少于两次。

5.4 型式检验

型式检验每半年至少进行一次检验, 但在下列情况之一时也应进行型式检验。

- 新产品试制鉴定时;
- 停产半年以上, 恢复生产时;
- 当原料、工艺有较大变动, 可能影响产品质量时;
- 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时;
- 国家执法监督机构提出进行型式检验时。

型式检验项目为标准中4.3条~4.5条的所有项目。

5.5 判定规则

检验结果均符合标准要求时，则判该批产品为合格品。检验结果中若一项指标或一项以上不合格，则对备查样品进行复检；复验结果若仍不合格，则判该批产品不合格。

6 标志、包装、运输、贮存及保质期

6.1 标志

定型包装的标签要标明厂名、厂址，生产日期，规格，联系方式，营养成分表、保质期等符合 GB7718、GB28050 规定的要求。产品的外包装瓦楞纸箱标志符合 GB/T191 的规定。

6.2 包装

外包装瓦楞纸箱符合 GB/T6543 规定要求；内包装 500 毫升冠形瓶口白酒瓶符合 QB/T3562 规定要求；冠形瓶盖符合 GB/T13521 规定要求。包装规格每瓶 220ml、500ml 或按用户要求规格包装。

6.3 运输

运输产品时避免日晒、雨淋，运输工具清洁、卫生。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

6.4 贮存

贮存在干燥、通风、防潮、防蝇、防鼠、防污染。库温不超过27℃，相对湿度不超过55%的库房内，产品堆放不得与地面及墙体直接接触。须离地离墙20cm架空堆放，高度以包装物受压不变形为宜。

6.5 保质期

在常压、常温及本标准规定的贮运条件下，保质期为 18 个月。



新疆维吾尔自治区食品安全企业标准编制说明

标准名称	调味油	标准主要起草人	买买提阿布拉.阿布拉
<p>工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）</p> <p>新疆摘海生物科技有限公司对调味油进行调研，结合消费者对健康的不断需求，根据调味油的相关工艺并参照相关文献经反复的试验，研发了该产品。</p> <p>为确保产品质量，我公司根据 GB/T1.1-2009《标准化导则 第1部分 标准的结构和编写规则》、《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，依据 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》并结合企业生产实际制定严于国标的本企业标准，上报自治区卫生厅受理后备案。</p>			
<p>标准主要内容的确定依据（食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求等）</p> <p>食品原料：食用植物油符合 GB2716 的规定要求。</p> <p>乌梢蛇、重瓣玫瑰花、丁香、肉桂、肉豆蔻无霉变、无虫蛀、无变质、无杂质、无异味，并符合 GB2761、GB2762、GB2763 的规定要求。生产用水符合 GB5749 规定要求。</p> <p>生产工艺：以食用植物油、乌梢蛇、重瓣玫瑰花、丁香、肉桂、肉豆蔻为主要原料，经粉碎在食用植物油中浸泡、过滤、包装而制成的调味油。</p> <p>食品安全相关的指标、限量、技术要求：</p> <p>参照 GB2716 制定理化指标：酸价（KOH）（以脂肪计）$\leq 3\text{mg/g}$；过氧化值（以脂肪计）$\leq 0.25\text{g}/100\text{g}$；依据 GB2762 制定铅(Pb) $\leq 0.8\text{ mg/kg}$；总砷$\leq 0.5\text{ mg/kg}$；参照 GB 31644 制定感官指标；根据产品实际制定水分及挥发物$\leq 1.0\%$。</p>			
<p>产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况</p> <p>水分及挥发物：按GB5009.236规定的方法测定。铅：按GB5009.12规定的方法测定。总砷：按GB5009.11规定的方法测定。酸价（KOH）（以脂肪计）按GB 5009.229规定的方法测定。过氧化值（以脂肪计），按GB 5009.227规定的方法测定。</p> <p>经验标检测，所检项目符合企业标准的规定。</p>			
<p>与有关法律、法规和强制性标准的关系，企业标准比较情况说明（详细说明企业标准制定过程中与相关国家标准、地方标准比较情况）</p> <p>参照GB2716制定理化指标：酸价（KOH）（以脂肪计）$\leq 3\text{mg/g}$；过氧化值（以脂肪计）$\leq 0.25\text{g}/100\text{g}$；依据GB2762制定铅(Pb) $\leq 0.8\text{ mg/kg}$；总砷$\leq 0.5\text{ mg/kg}$；根据产品实际制定水分及挥发物$\leq 1.0\%$。</p>			

企业标准严于食品安全国家标准或者自治区地方标准的说明

本标准严于国标的指标为铅，GB2762 规定铅(Pb) $\leq 1.0\text{mg/kg}$ ；通过对原料和加工设备的严格控制和管
理达到产品铅含量 $\leq 0.8\text{mg/kg}$ 。

备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明

经 公示期间， 。

（可另附页说明）

