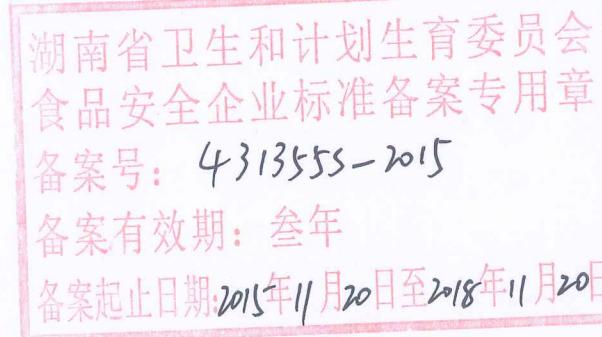


邵阳市郎记食品调料有限责任公司企业标准

Q/SYLJ 0002S-2015

山胡椒调味油



湖南省
食品安全
企业标准
备案专用章



2015-09-20发布

2015-11-30实施

邵阳市郎记食品调料有限责任公司 发布

前 言

本标准依据 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由邵阳市郎记食品调料有限责任公司提出。

本标准由邵阳市郎记食品调料有限责任公司起草。

本标准由邵阳市郎记食品调料有限责任公司负责解释。

本标准主要起草人：郎端明、郎捷。

本标准的复审周期为三年。



山胡椒调味油

1 范围

本标准规定了山胡椒调味油的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。
本标准适用于以大豆色拉油、山苍子油为原料，经调配、灌装等工艺生产而成的山胡椒调味油。

2 规范性引用文件

下列文件中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的修改单适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB/T 5009.11	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/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/T 5528	植物油脂水分及挥发物含量测定法
GB/T 5530	动植物油脂 酸值和酸度测定
GB/T 5538	动植物油脂 过氧化值测定
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 15688	动植物油脂 不溶性杂质含量的测定
GB/T 18979	食品中黄曲霉毒素的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法和荧光光度法
GB 28050	食品安全国家标准 预包装营养标签通则
GB 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
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 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 原料要求

原料应符合相应的食品标准和有关规定。

3.2 感官指标

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项目	指标	检验方法



色泽	黄色或浅黄绿色	取约50mL样品于无色透明容器中，置于明亮处，迎光观察其色泽、组织形态和杂质。嗅其气味，并品尝其滋味。
气味、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味	
组织形态	澄清、透明油状液体	
杂质	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 / (%)	≤ 9.0	GB/T 5528
不溶性杂质 / (%)	≤ 0.1	GB/T 15688
酸价(以脂肪计) (KOH) / (mg/g)	≤ 3.0	GB/T 5530
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25	GB/T 5538
铅(以Pb计) / (mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009. 12
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.1	GB/T 5009. 11
浸出溶剂残留量/(mg/kg)	≤ 50	GB/T 5009. 37
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	≤ 10	GB/T 18979
苯并(a)芘/(μg/kg)	≤ 10	GB/T 5009. 27
农药残留	按GB 2763的规定	GB 2763

3.4 净含量及短缺量

应符合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》的规定。按 JJF 1070 规定的方法测定。

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 组批

以同一原料、一次投料、生产工艺条件、品种、规格相同的产品为一批。

5.2 抽样

净含量按《定量包装商品计量监督管理办法》，其它项目按每批产品总数的千分之一随机抽取样品，样品量不得少于五个小包装。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品须经企业质检部门按标准检验合格，出具合格证后方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目为：感官要求、水分及挥发物、不溶性杂质、酸价、过氧化值、净含量。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验包括技术要求中全部项目。

5.4.2 产品在正常生产时每半年检验一次，出现下列情况时应及时检验：

a) 新产品投产时；



- b) 原材料产地改变时;
- c) 正常生产时, 每六个月进行一次;
- d) 停产超过三个月, 恢复生产时;
- e) 出厂检验结果与上次形式检验有较大差异时;
- f) 食品安全监督机构提出进行型式检验要求时。

5.5 判定规则

若检验结果中所有项目都符合本标准规定的要求, 则判定该批产品为合格品; 若检验结果中有项目不符合本标准规定的要求, 允许对留样复检, 对不合格项目进行复检, 若复检后仍不合格, 则判该批产品为不合格品。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品销售包装上标签标注应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令第 102 号和第 123 号《食品标识管理规定》的规定。

6.1.2 外包装箱储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 产品包装材料为玻璃瓶, 应干燥、清洁、无异味、无毒无害。包装质量应符合贮运要求, 不得出现泄漏现象。

6.2.2 外包装采用瓦楞纸箱, 符合 GB/T 6543 的规定, 封口应严密、牢固。

6.3 运输

应符合 GB 31621 的规定。

6.4 贮存

应符合 GB 31621 的规定。

6.5 保质期

在上述包装、运输和贮存条件下, 产品自生产之日起, 保质期为 18 个月。

