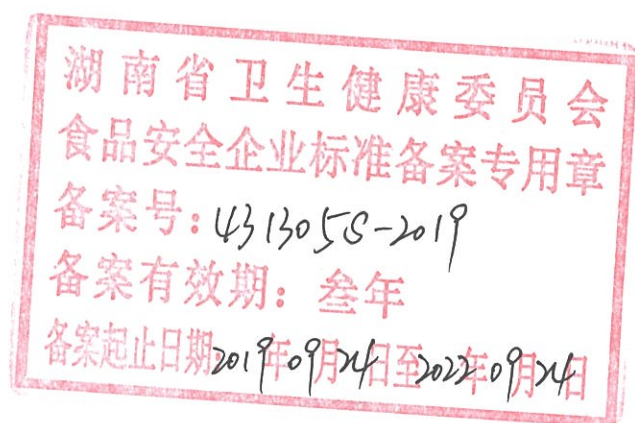


临澧县成德黄花鱼农业发展有限公司企业标准



食品安全企业标准 野生重阳菌油



2019-07-13 发布

2019-09-13 实施

临澧县成德黄花鱼农业发展有限公司 发布

前言

本标准依据 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》进行格式编写。

本标准由临澧县成德黄花鱼农业发展有限公司提出。

本标准由临澧县成德黄花鱼农业发展有限公司负责起草。

本标准由临澧县成德黄花鱼农业发展有限公司归口并负责解释。

标准起草人：杨军、李进、戴承德。

本标准复审周期为三年。



野生重阳菌油



1 范围

本标准规定了野生重阳菌油的要求，试验方法、检验规则、标志、~~包装~~、运输、贮存。

本标准适用于以食用植物油（棉籽油除外）、野生重阳菌为原料，经筛选、清洗、脱水、煎炸、浸泡、灌装等工艺生产而成的野生重阳菌油。

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，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

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 4789. 1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789. 2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789. 3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789. 4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789. 10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789. 15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 4806. 4	食品安全国家标准 陶瓷制品
GB 4806. 5	食品安全国家标准 玻璃制品
GB/T 4789. 22	食品卫生微生物学检验 调味品检验
GB 5009. 3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
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. 15	食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009. 17	食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
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. 27	食品安全国家标准 食品中苯并（a）芘的测定
GB 5009. 202	食品安全国家标准 食用油中极性组分（PC）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. 230	食品安全国家标准 食品中羰基价的测定
GB 5009. 262	食品安全国家标准 食品中溶剂残留量的测定
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/T 10786	罐头食品的检验方法
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 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〔2005〕第75号《定量包装商品计量监督管理办法》



3 要求

3.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.2 感官指标

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	黄褐色	将内容物置于清洁的白瓷盘中，在自然光线下，肉眼观察其色泽、组织形态、杂质；鼻嗅其气味，口品其滋味。
滋味、气味	具有产品应有的滋味、气味，无焦臭、酸败及其他异味	
组织形态	油和食用菌混合体，允许有少量碎屑沉淀存在，无霉变	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 理化指标

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
		油	食用菌	
水分/(g/100g)	≤	2.0	30.0	GB5009.3
固形物/(g/100g)	≥	10.0		GB/T 10786
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤	3.0		GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤	0.25		GB 5009.227
羰基价(以脂肪计)/(meq/kg)	≤	/	20.0	GB 5009.230
极性组分/(%)	≤	27.0	/	GB 5009.202
溶剂残留量/(mg/kg)	≤	20.0	/	GB 5009.262

3.4 污染物限量

污染物限量应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项目	限量		检验方法
	油	食用菌	
铅(以Pb计)/(mg/kg)	0.1	1.0	GB 5009.12
镉(以Cd计)/(mg/kg)	/	0.5	GB 5009.15
总汞(以Hg计)/(mg/kg)	/	0.1	GB 5009.17
总砷(以As计)/(mg/kg)	0.1	0.4	GB 5009.11
苯并(a)芘/(μg/kg)	10	/	GB 5009.27

3.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合表 4 的规定。

表4 真菌毒素限量

项目	限量		检验方法
	油	食用菌	
黄曲霉毒素B ₁ /(μ g/kg)	10	/	GB 5009.22

3.6 农药最大残留限量

应符合GB 2763的规定。

3.7 微生物限量

3.7.1 微生物限量应符合表5的规定。

表5 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ¹	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌/(CFU/g) ≤	50				GB4789.15

^a 样品的采集及处理按GB 4789.1和GB/T4789.22执行。

3.7.2 致病菌限量应符合表6的规定。

表6 致病菌限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100CFU/g	10000CFU/g	GB 4789.10 第二法

^a 样品的采样按GB 4789.1执行。

3.8 净含量及允许短缺量

定量包装净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》。按JJF 1070规定的方法测定。

4 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一班次、同一生产线、同一品种、同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一规格、同一批次的产品中,随机抽取样品。抽样数量为2kg,样品不少于2瓶。样品分成2份,1份用于检验,1份备查。净含量的抽样方法按《定量包装商品计量监督管理办法》的规定执行。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品必须经生产企业质量部门按本标准规定的方法检验,检验合格后方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目包括:感官要求、净含量、水分、固形物、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目包括本标准要求规定的全部项目。

5.4.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时亦应进行：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要设备时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 原料产地或供货商发生变化时；
- e) 停产三个月以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。



5.5 判定规则

5.5.1 所检项目全部符合本标准，判定为合格品。

5.5.2 检验结果中如果微生物指标不符合本标准，判定该批产品为不合格品，不得复检。

5.5.3 除微生物指标外的其他检验项目如不符合本标准时，允许对该批次产品留样取样复检。复检结果仍不符合本标准，判定该批产品为不合格品。

6 标志、包装、运输与贮存

6.1 标志

6.1.1 产品的预包装标志应符合 GB 7718、GB 28050 及相关的规定。

6.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 规定。

6.2 包装

6.2.1 包装材料为陶瓷瓶或玻璃瓶应符合 GB 4806.4、GB 4806.5 的规定。

6.2.2 外包装采用瓦楞纸箱符合 GB/T 6543 的规定。

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

在符合本标准规定的贮运条件下，产品的保质期为12个月。