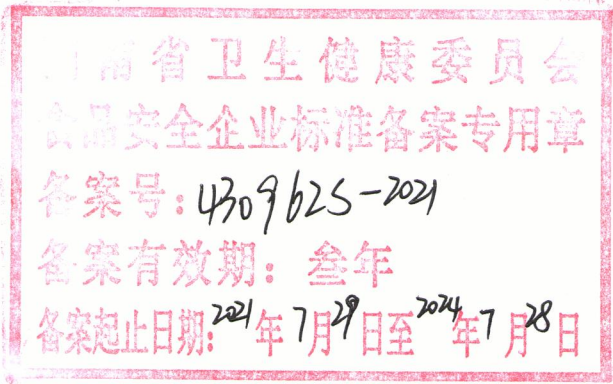


湖南省天香生物科技有限责任公司企业标准

Q/STXS 0001S-2021

食品安全企业标准

食用调味油



2021-03-18 发布

2021-04-18 实施

湖南省天香生物科技有限责任公司 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》进行格式编写。

本标准由湖南省天香生物科技有限责任公司提出。

本标准由湖南省天香生物科技有限责任公司负责解释。

本标准起草单位：湖南省天香生物科技有限责任公司

本标准主要起草人：黄名勇、吕亚波、黄英。



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、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油或菜籽油、大蒜、辣椒、花椒为原料，经加热、煎熬、过滤、冷却、灌装等工艺生产而成的食用调味油。

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 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 5009.27	食品安全国家标准 食品中苯并(a)芘的测定
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 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 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 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》	

3. 产品分类

3.1 辣椒调味油

以大豆油或菜籽油、辣椒为原料，经加热、煎熬、过滤、冷却、灌装等工艺生产而成的食用调味油。

3.2 麻辣调味油

以大豆油或菜籽油、辣椒、花椒为原料，经加热、煎熬、过滤、冷却、灌装等工艺生产而成的食用调味油。

3.3 大蒜调味油

以大豆油或菜籽油、大蒜为原料，经加热、煎熬、过滤、冷却、灌装等工艺生产而成的食用调味油。

4. 技术要求

4.1 原料要求

原辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项目	指标			检验方法
	辣椒调味油	麻辣调味油	大蒜调味油	
色泽	红色或棕红色	红色或棕黄色或桔红色	浅黄色	取约50mL样品于无色透明容器中，在自然光下，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			

4.3 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/(g/100g)	≤ 0.2	GB 5009.236
不溶性杂质/(%)	≤ 0.1	GB/T 15688
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
浸出油溶剂残留/(mg/kg)	≤ 50	GB 5009.262

4.4 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
铅(以Pb计)/(mg/kg)	0.1	GB 5009.12
总砷(以As计)/(mg/kg)	0.1	GB 5009.11
苯并(a)芘/(μg/kg)	10.0	GB 5009.27

4.5 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
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	10.0	GB 5009.22

4.6 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

4.7 净含量

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

5. 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 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。

6.2 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 5 个小包装。

6.3 出厂检验

6.3.1 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。

6.3.2 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。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验包括技术要求中全部项目。

6.4.2 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型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。

6.5 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，允许从该批产品留样中加倍抽样，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。

7. 标识、包装、贮存、运输、保质期

7.1 标志

7.1.1 产品销售包装上标签标注应符合 GB 7718、GB 28050 及相关的规定。

7.1.2 外包装箱储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

7.2.1 产品包装材料应符合 GB 4806.5、GB 4806.7 的要求。

7.2.2 外包装采用瓦楞纸箱，符合 GB/T 6543 的规定。

7.3 运输

应符合 GB 31621 的规定。

7.4 贮存



应符合 GB 31621 的规定。

7.5 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。

