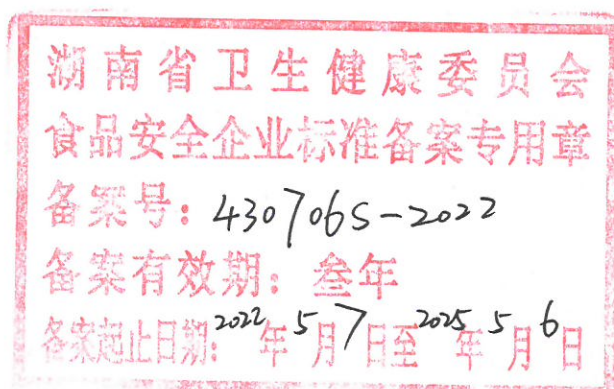


湖南常德九品福绿色食品有限公司企业标准

Q/CSJP 0001S—2022

食品安全企业标准 大蒜油（调味油）



2022-03-05 发布

2022-04-05 实施

湖南常德九品福绿色食品有限公司 发布

前 言

本标准依据 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》的规定起草。

本标准由湖南常德九品福绿色食品有限公司提出。

本标准由湖南常德九品福绿色食品有限公司负责解释。

本标准适用于湖南常德九品福绿色食品有限公司。

本标准主要起草人：周自胜。

本标准复审周期为三年。



大蒜油（调味油）

1 范围

本标准规定了大蒜油（调味油）的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以食用植物油（棉籽油除外）、大蒜为主要原料，经加热、煎熬、过滤、调配、灌装等工艺生产成的大蒜油（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，仅所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 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 5525	植物油脂 透明度、气味、滋味鉴定法
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（2005）第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》

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 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	红褐色	将样品置于无色透明容器中，在自然光下，观察其色泽、组织形态、杂质，嗅其气味，并品其滋味，并符合 GB/T 5525。
气味、滋味	具有产品应有的气味及滋味、无焦臭、酸败及其他异味	
组织形态	澄清、透明油状液体，允许有少量沉淀	
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 理化要求

项目	指标	检验方法
水分及挥发物/ (%)	≤ 1.0	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
浸出溶剂残留量/ (mg/kg)	≤ 50	GB 5009.262

3.4 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)	0.08	GB 5009.12
总砷(以As计) / (mg/kg)	0.1	GB 5009.11
苯并(α)花/(μg/kg)	10	GB 5009.27

3.5 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 / (μ g /kg)	10	GB 5009.22
-----------------------------------	----	------------

3.6 农药最大残留限量

符合GB 2763的规定。

3.7 净含量及短缺量

应符合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》的规定，按 JJF 1070 规定的方法检验。

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

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

从同一规格、同一批次产品中随机抽样，抽样基数不得少于 200 瓶，抽样数量为 20 瓶。样品分成 2 份，1 份用于检验，1 份备查。

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。

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，允许对该批产品留样复检，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 及相关的规定。

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 产品的内包装为玻璃瓶或塑料瓶，应符合相应的食品标准和有关规定。

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

在上述贮运条件下，产品自生产之日起，产品保质期为 18 个月。

