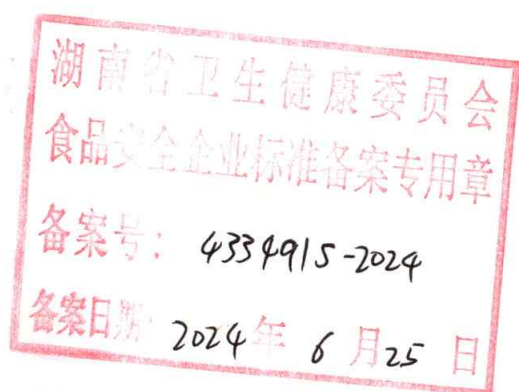


道道全粮油股份有限公司企业标准

Q/YSQQ 0006S-2024

食品安全企业标准 芝麻香调味油



2024-06-30 发布

2024-07-30 实施

道道全粮油股份有限公司 发布



前言

本文件依据 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格》给出的规格起草。

本文件由道道全粮油股份有限公司提出。

本文件由道道全粮油股份有限公司起草。

本文件由道道全粮油股份有限公司负责解释。

本文件主要起草人：熊巍林、周青燕、周双全、贺一。

本文件的复审周期为三年。

本文件适用单位：

企业名称：道道全粮油股份有限公司

地 址：岳阳经济技术开发区营盘岭路113号

企业名称：道道全粮油岳阳有限公司

地 址：湖南岳阳城陵矶新港区长江大道松阳湖南路

企业名称：道道全重庆粮油有限责任公司

地 址：重庆市涪陵区鹤滨路26号

企业名称：绵阳菜籽王粮油有限公司

地 址：四川省绵阳市安州区工业园区

企业名称：道道全粮油靖江有限公司

地 址：靖江市经济技术开发区章春港路1号



芝麻香调味油

1 范围

本文件规定了芝麻香调味油的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本文件适用于以芝麻香油为主要调味原料，添加其他食用植物油等混合配制加工而成的食用调味油。

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 2716	食品安全国家标准 植物油
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/T 15688	食品安全国家标准 动植物油脂不溶性杂质含量的测定
GB 5009.262	食品安全国家标准 食品中溶剂残留的测定
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB/T 5524	动植物油脂 扦样
GB/T 8233	芝麻油
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 28050	食品安全国家标准 预包装营养标签通则
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 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
T/GZSX 015	贵州省食品工业协会团体标准 食用调味油

《定量包装商品计量监督管理办法》 国家市场监督管理总局令【2005】第 75 号



3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 芝麻香调味油

以芝麻香油为主要调味原料，添加其他食用植物油等混合配制加工而成的食用调味油。

4 要求

4.1 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。

4.2 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	棕黄色	取适量试样于洁净的无色杯中，在自然光线下观察其色泽和透明度，嗅其气味，用温开水漱口后品尝其滋味
气味、滋味	具有该产品固有香味，无异味	
透明度	透明或半透明，允许有微量沉淀 ^a ，无外来杂质	
^a 注:当温度低于 10℃ 以下时，允许出现絮状物和明显沉淀物质。		

4.3 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
水分及挥发物		≤ 0.20	GB 5009.236
不溶性杂质/(%)		≤ 0.05	GB/T 15688
酸价(以 KOH 计)(mg/g)		≤ 4.0	GB 5009.229
过氧化值(g/100g)		≤ 0.25	GB 5009.227
溶剂残留/(mg/kg)	浸出油	≤ 20	GB 5009.262
	压榨油	不得检出 ^b	
^b 注：压榨油溶剂残留量不得检出(检出值小于 10mg/kg 时,视为未检出)。			

4.4 污染物限量、真菌毒素限量和食品添加剂限量

应符合食品安全国家标准及相关规定，同时还应符合表 3 的要求。

表 3 污染物限量、真菌毒素限量

项目	限量	检验方法
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.09	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	≤ 10.0	GB 5009.22

4.5 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令 2005 第 75 号的要求，检验方法按 JJF 1070 的规定执行。

4.6 其他

不得添加香精香料。

5 生产加工过程卫生要求

生产加工过程的卫生要求符合 GB 14881 的规定。



6 检验规则

6.1 组批

同一批原料、同一班次、同一生产线、同一品种、同一规格的产品为一批。

6.2 抽样

桶装产品的抽样按 GB/T5524 的规定执行。瓶装产品的抽样按随机抽样的原则，在成品库从堆场四角和中间五个区域抽取 5 件产品，再从被抽取的 5 件中随机抽取 6 瓶构成一个检验样品。

6.3 出厂检验

6.3.1 每批产品必须经生产企业质量部门按本文件规定的方法检验，检验合格后方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目包括：感官、水分及挥发物、不溶性杂质、酸价、过氧化值、溶剂残留量、净含量。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验项目包括本文件技术要求规定的全部项目。

6.4.2 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) 停产半年以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

6.5 判定规则

6.5.1 所检项目全部符合本文件，判定为合格品。

6.5.2 检验项目如不符合本文件时，允许对该批次产品留样抽样复检。复检结果仍不符合本文件，判定该批产品为不合格品。

7 标志、包装、运输及贮存

7.1 标志

7.1.1 产品标签应符合 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 产品内包装材料应符合食品安全国家标准的要求。

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。

