

备案号：224554S-2018

有效期至：2022 年 01 月 30 日

Q/YSYC

榆树市扬程调味品厂企业标准

Q/YSYC0002S-2018

调味油

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/YSYC0002S-2018
备案号	224554S-2018
有效期限	2019年01月31日至2022年01月30日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2018-12-13 发布

2018-12-13 实施

榆树市扬程调味品厂 发布

调味油

1 范围

本标准适用于以植物油、牛油为主要原料，加入郫县豆瓣、辣椒、花椒、生姜、大葱、蒜等香辛料，经过预处理、配料、炒制、冷却、过滤、灌装而成的调味油。该产品属于调味品。

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）适应于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 2716	食用植物油卫生标准
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 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 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 5009.44	食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
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 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	预包装食品标签通则
GB 7806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 10146	食用动物油脂
GB 13114	食用容器及包装材料用聚对苯二四酸乙二醇酯树脂卫生标准
GB 14881	食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范
GB/T 15691	香辛料通用技术条件
GB/T 20560	地理标志产品 郫县豆瓣

GB 23350	限制商品过度包装要求	食品和化妆品
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准	食品中致病菌限量
NY/T 2111	绿色食品	调味油
JJF 1070	定量包装商品净含量	计量检验规则
国家质检总局令第75号(2005)	定量包装商品	计量监督管理办法
国家质检总局令第123号(2009)	食品标识	管理规定

3 技术要求

3.1 原料要求

应符合以下要求和国家动植物检验检疫、生产经营许可管理等方面的规定。

- 3.1.1 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.2 牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 3.1.3 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 3.1.4 辣椒、花椒、生姜、大葱、蒜等香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

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	呈浅黄色至深红色	取50ml样品置于透明玻璃瓶中，观察颜色、组织形态、辨别滋、气味及检验杂质
组织形态	油状液体	
滋、气味	具有相应品种香辛料应有的气味和滋味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

项 目	指 标	检验方法
水分及挥发物, (g/100g)	≤ 0.1	GB 5009.236
酸价(KOH), (mg/g)	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值, (g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227

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	≤ 1.0	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.11

表 3 续 污染物限量

项 目	限 量	检验方法
苯并 (a) 芘, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq 10	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B_1 , $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq 5.0	GB 5009.22

3.5 微生物限量

应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项 目	采样方案及限量 (若非指定, 均以/25g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100 CFU/g	10000 CFU/g	GB 4789.10 第二法

注: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为致病菌指标可以接受水平的限量值; M 为致病菌指标的最高安全限量值。

4 净含量

应符合国家质检总局令第 75 号 (2005) 的规定, 并按照 JJF 1070 规定的方法检验。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 出厂检验

产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格, 附产品合格证方能出厂。
出厂检验项目包括: 感官要求、水分及挥发物、酸价、过氧化值、净含量。

6.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目, 正常生产时每半年进行一次型式检验。遇有下列情况时也应进行型式检验:

- (1) 更换设备或长期停产再恢复生产时;
- (2) 原辅料质量出现大的波动时;
- (3) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- (4) 国家食品质量安全监管机构提出要求时。

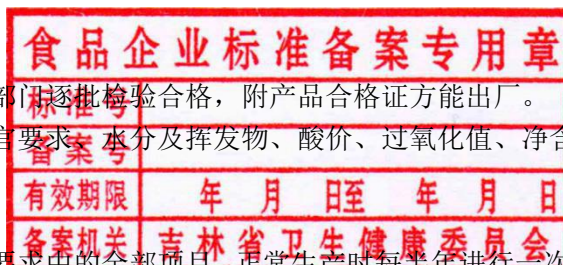
6.3 组批

同一批投料、同一个班次、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

6.4 抽样方法和抽样数量

在成品库内抽样, 抽样单位以袋计。每批随机抽取 12 袋, 每批基数不少于 200 袋, 分成两份, 一份检验, 一份备查。

6.5 判定规则



检测结果全部合格时则判该批产品合格。

感官、净含量、理化指标等项目有 2 项(含 2 项)以上不合格时，则判该批产品不合格；如有 1 项不合格时，可重新加倍取样复验，以复验结果为准。

如有 1 项微生物不合格时，则判该批产品不合格，并不得复检。

7 标签

应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局令第 123 号（2009）的规定。

7.1 标签式样

食品名称：调味油

配料表：植物油、牛油、郫县豆瓣、辣椒、花椒、生姜、大葱、蒜。

净含量/规格：按定货要求制定其净含量，定量应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》。

生产者的名称、地址和联系方式：榆树市扬程调味品厂、吉林省长春市榆树市正阳街道靳家村 5 组、15904481349

生产日期和保质期：生产日期见外包装喷码、保质期 18 个月

贮存条件：存放避光阴凉干燥处

食品生产许可证编号：

产地：吉林省长春市

产品标准代号：Q/YSYC0002S-2018

7.2 营养成分表

应符合表 5 的规定。

表 5 营养成分表

项 目	每 100 克（毫升）	NRV%
能量	3615 千焦（kJ）	43%
蛋白质	0 克（g）	0%
脂肪	96.1 克（g）	160%
碳水化合物	3.5 克（g）	1%
钠	0 毫克（mg）	0%

食品企业标准备案专用章

标准号

备案号

有效期限 年 月 日至 年 月 日

备案机关 吉林省卫生健康委员会

8 包装

8.1 产品内包装应符合 GB 4806.7 的规定。

8.2 销售包装应符合 GB 23350 的规定。

8.3 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

8.4 储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为 18 个月。