

天津市食品安全企业标准

调味油（非即食）

备 案 号：
备案日期：
截止日期：

年 月 日发布

年 月 日实施

英鹏（天津）食品科技有限公司

前 言

本标准是根据 GB/T1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

本标准由英鹏(天津)食品科技有限公司起草、提出并负责解释。

本标准主要起草人：吴伟

本标准于 2017 年 5 月首次发布。

调味油（非即食）

1 范围

本标准规定了调味油的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以大豆油、芝麻油、精炼猪油、郫县豆瓣、辣椒酱、胡萝卜、香辛料其中的数种为原料，添加食品添加剂（食用香精、维生素 E）其中的一种或数种，经配制、油炸、调配、包装而成的调味油（非即食）。

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）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB/T 1535	大豆油
GB 1886.233	食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 E
GB 2714	食品安全国家标准 酱腌菜
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 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
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 5009.22	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）比的测定
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/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 8233	芝麻油
GB/T 10004	包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
GB 10146	食品安全国家标准 食用动物油脂
GB/T 13508	聚乙烯吹塑容器
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 15691	香辛料调味通用技术条件
GB/T 20560	地理标志产品 郫县豆瓣

JJF1070 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 123 号《食品标识管理规定》

项 目	指 标
水分, g/100g ≤	5.0
酸价 (KOH) ,mg/g ≤	5.0
过氧化值, g/100g ≤	0.25
总砷(以 As 计), mg/kg ≤	0.1
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg ≤	10.0

铅(Pb), mg/kg	≤	0.1
苯并(a)芘, μg/kg	≤	8.0
净含量	应符合《定量包装商品计量监督管理办法》	

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB2760 的规定。

3.6 真实性要求

产品中不得添加非食用物质。

3.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB14881 规定。

4 试验方法

4.1 感官检验

取适量样品放入洁净的白瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其色泽、组织形态、杂质，嗅其气味，品尝滋味。

4.2 理化指标

4.2.1 水分

按 GB 5009.3 中直接干燥法进行测定。

4.2.2 酸价

按 GB 5009.229 中规定的方法测定。

4.2.3 过氧化值

按 GB 5009.227 中规定的方法测定。

4.2.4 总砷

按 GB 5009.11 中规定的方法测定。

4.2.5 铅

按 GB 5009.12 中规定的方法测定。

4.2.6 黄曲霉毒素 B₁

按 GB 5009.22 中规定的方法测定。

4.2.7 苯并(a)芘

按 GB 5009.27 中规定的方法测定。

4.2.8 净含量

按 JJF1070 中规定的方法测定。

5 检验规则

5.1 组批与抽样

以同一批投料、同一班次、同一规格生产包装完好的产品为一批。从每批产品中随机抽取 12 个包装（不少于 2 kg），分成两份，一份检验一份留样。

5.2 出厂检验

每批产品须经本厂质检部门按本标准检验合格并附合格证方可出厂。检验项目包括：感官、净含量、干燥失重、氨基酸态氮、食盐、大肠菌群。

5.3 型式检验

型式检验项目为本标准规定的全部项目，正常生产时每半年一次，有下列情况之一时也应进行：

- a) 新产品投产前；
- b) 原料、设备有改变时；
- c) 停产半年以上再恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；

5.4 判定规则

检验结果中所有项目均符合本标准的规定时，判该批产品为合格；检验结果中如微生物指标有不合格项时，判该批产品为不合格，且不得复验；检验结果中其他指标如有不合格项目时，可从该批产品中加倍抽样进行复验，以复验结果为准。

6 标志、包装、运输及贮存

6.1 标志

产品标签按 GB7718、GB 28050 及《食品标识管理规定》执行；外包装图示标志应符合 GB/T191 的规定。

6.2 包装

产品内包装材料及容器应整洁干净；包装材料应符合 GB/T 10004、GB/T 13508 的规定；产品外包装采用瓦楞纸箱包装应符合 GB / T6543 的规定。

6.3 运输

运输工具应保持清洁，不得与有毒、有害物品混运。运输及装卸时，应文明作业，注意防震，轻拿轻放严禁重压。

6.4 贮存

产品不得与有毒、有害、有异味物品混贮，隔墙离地存放，严禁露天堆码，库内应保持清洁，温度应在自然温度下，夏季库内不得有强光直射并保持干燥、通风良好，入库后的成品应掌握先进先出原则。

6.5 保质期：

产品在符合上述规定的条件下，自生产之日起产品未启封保质期为 12 个月。

编制说明

本标准适用于以大豆油、芝麻油、精炼猪油、郫县豆瓣、辣椒酱、胡萝卜、香辛料其中的数种为原料，添加食品添加剂（食用香精、维生素 E）其中的一种或数种，经配制、油炸、调配、包装而成的调味油（非即食）。

1、标准制定过程中本公司经过多次试验而研制出该产品，标准中的感官、水分、酸价、过氧化值的指标是经过实际生产情况和产品的特性而确定；

2、总砷、铅、苯并（a）芘是根据 NY/T 2111《绿色食品 调味油》及 GB2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》确定的，并且苯并（a）芘严于该标准，本企业标准指标订为 $8.0 \mu\text{g/kg}$ ；

3、黄曲霉毒素 B₁ 是根据 GB 2761-2011《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》确定的，

4、净含量符合《定量包装商品计量监督管理办法》。

本企业在生产实际中所使用的原料是经过多方考察后而确定的，均为已经取得生产许可证的企业确保产品质量和风味。

本标准的制定依据了 GB/T1.1-2009《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》的有关规定。其标准格式、法定计量单位均按照国家标准要求进行编写。

英鹏（天津）食品科技有限公司

2017.5