

辽宁省盘锦市食品安全企业标准备案
2113 0026 S-7024号
标准有效期截止至 年 月 日

Q/PJG

盘锦佳格食品有限公司企业标准

Q/PJG 0007S-2024

复合调味油

2024-08-25 发布

2024-09-05 实施

盘锦佳格食品有限公司

发布

前 言

本标准按 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》编制。

本标准的食品安全指标依据 GB 2761-2017《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》、GB2762-2022《食品安全国家标准食品中污染物限量》制定，其它指标根据产品实测值制定。其中铅指标严于国家标准。

本标准由盘锦佳格食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孙奇。

本标准属首次发布。

复合调味油

1 范围

本标准规定了复合调味油的技术要求, 试验方法, 检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以食用植物油、菜籽油、花生油、食用牛油、食用鸡油、食用猪油中的一种或多种为主要原料, 添加或不添加麻椒(粉)、辣椒(粉)、花椒、芝麻、酱油、耗油、鸡精调味料、味精、郫县豆瓣、绵白糖、食用盐、大葱、姜、洋葱、芹菜、调味料酒、香辛料(不包括罂粟和藏红花)中的一种或多种辅料, 经前处理、调配、热加工(或不热加工)、冷却、过滤(或不过滤)、包装等工艺加工而成的即食或非即食复合调味油。

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/T 1445	绵白糖
GB 2716	食品安全国家标准 植物油
GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
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 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 4806.1	食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
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 食品酸价的测定

GB 5009.236 食品安全国家标准 动植物油脂水分及其挥发物的测定

GB /T 5461 食用盐

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 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 8967 谷氨酸钠(味精)

GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 15691 香辛料调味料通用技术条件

GB/T 20560 地理标志产品 郫县豆瓣(含第1号修改单)

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料

SB/T 10416 调味料酒

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(2005)第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令(2009)第123号《食品标识管理规定》

3 要求

3.1 原料要求

3.1.1 植物油:应符合GB 2716的规定。

3.1.2 菜籽油:应符合GB/T 1536的规定。

3.1.3 花生油:应符合GB/T1534的规定。

3.1.4 食用牛油、食用鸡油、食用猪油:应符合GB 10146的规定。

3.1.5 调味料酒:应符合SB/T 10416的规定。

3.1.6 郫县豆瓣:应符合GB/T 20560的规定。

3.1.7 半固态复合调味料:应符合GB 31644的规定。

3.1.8 香辛料:应符合GB/T 15691的规定。

3.1.9 绵白糖:应符合GB/T 1445的规定。

3.1.10 味精:应符合GB/T 8967的规定。

3.1.11 饮用水:应符合GB 5749的规定。

3.1.12 食用盐:应符合GB 2721的规定。

3.1.13 酱油:应符合GB 2717的规定。

3.1.14 大葱、姜、洋葱、芹菜:应新鲜、无变质、虫咬,且符合GB 2762、GB 2763的规定。

Q/PJG 0007S-2024

3.1.15 食品添加剂：应符合相关标准的规定。

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	具有该产品应有的色泽	取适量样品置于 100ml 烧杯, 在光线充足地方, 目测色泽、组织形态、杂质, 用鼻嗅其气味, 取少量品尝产品的滋味。
组织状态	具有该产品应有的状态	
滋味、气味	具有该产品特有的滋味和气味, 无异味	
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。

表 2 理化指标

项目	理化指标	检验方法
水分及其挥发物/(g/100g)	≤ 0.80	GB 5009.236
酸价(KOH)/(mg/g)	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.9	GB 5009.12
无机砷*(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.11
苯并[a]芘/(μg/kg)	≤ 10	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B1	≤ 10	GB 5009.22

注：*. 可先测定其总砷，当总砷水平不超出无机砷限量值时，不必测定无机砷；否则，需要测定无机砷。

3.4 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	指标				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ⁻⁴	10 ⁻⁵	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ⁻²	GB 4789.3
沙门氏菌/(以 25g 表示)	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌(CFU/g)	5	1	10	100	GB 4789.10

注：样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 及卫生部关于食品添加剂公告的规定。

3.6 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.7 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.8 净含量偏差

预包装产品应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》规定，按 JJF 1070 规定的方法测定。

3.9 生产过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 入库检验

生产用原辅料、包装材料在入库前应经企业质量检验部门按标准规定进行检查验收，合格后方可入库。

4.2 组批与抽样

以同一次投料、同一工艺、同一班次生产的同一规格的产品为一批。每批产品中随机抽取一定数量样品，分成两份，一份检验，一份留样备检，抽样数量应满足检验和备检需要。

4.3 出厂检验

产品出厂前，应由生产企业的质量检验部门按本标准要求逐批检验。检验合格并签发合格证明后的产品方可出厂。出厂检验项目为感官要求、水分及其挥发物、酸价、过氧化值和净含量。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

4.4.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备，影响产品质量时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

4.5 判定规则

产品经检验全部符合标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输和贮存

5.1 标志

预包装产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。包装储运图示标志 Q/PJG 0007S-2024

应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

产品内包装应符合国家相关产品要求,封口严密。外包装采用瓦楞纸箱的,应符合 GB/T 6543 的规定。

5.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放,避免日晒、雨淋。运输工具应清洁卫生,不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

5.4 贮存

产品应常温(低于 25℃)贮存。贮存场所应清洁卫生、通风、干燥、阴凉。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同时贮存。

在符合本标准规定条件下,保质期为六个月。
