

备案号：QB64/0514S-2022

Q/NXYQ

宁夏新瑶独一爪食品有限公司企业标准

Q/NXYQ 0004S—2022

## 复合调味油

2022-10-26 发布

2022-10-26 实施

宁夏新瑶独一爪食品有限公司 发布

## 前 言

本标准的编写格式符合 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。

本标准依据的技术指标是参照GB/T 20293-2006《油辣椒》、GB 2716《食品安全国家标准 植物油》确定。

本标准由宁夏新瑶独一爪食品有限公司提出。

本标准由宁夏新瑶独一爪食品有限公司起草。

本标准主要起草人：杨磊

本标准有效期五年。

# 复合调味油

## 1 范围

本标准规定了复合调味油的技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标识、包装、贮存、运输和保质期。

本标准适用于以食用植物油、辣椒粉、芝麻等为主要原料，添加或不添加其它辅料，经前处理、配料、油炸、搅拌、包装等工序加工而成的复合调味油。

## 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 11761  | 芝麻                    |
| GB 2716     | 食用植物油卫生标准             |
| GB 30616    | 食品安全国家标准 食品用香精        |
| GB 2760     | 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准    |
| GB 2762     | 食品安全国家标准 食品中污染物限量     |
| 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 5009.227 | 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 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 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     |

原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》

## 3 技术要求

### 3.1 原料要求

- 3.1.1 大豆油应符合GB/T 1535的规定。
- 3.1.2 辣椒粉应符合GB/T 23183的规定。
- 3.1.3 芝麻应符合GB/T 11761的规定。
- 3.1.4 食品调香料应符合GB 31644的规定。
- 3.1.5 食品用香精应符合GB 30616的规定。
- 3.1.7 其它辅料应符合相应标准和有关规定。

### 3.2 感官指标

感官指标应符合表1规定。

表 1 感官指标

| 项 目   | 指 标                   | 检验方法  |
|-------|-----------------------|---|
| 色泽    | 黄色至红色                 | 取适量试样置于烧杯中，在自然光线下，观察其色泽、组织形态、杂质情况。嗅其气味，品尝其滋味。 |
| 气味和滋味 | 具有植物油原有的香气和辣油香；味辣，无异味 |   |
| 组织形态  | 油状液体                  |   |
| 杂质    | 无正常视力可见外来杂质           |   |

### 3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

| 项 目                    | 指 标   | 检验方法        |
|------------------------|-------|-------------|
| 水分及挥发物，%               | ≤0.2  | GB 5009.3   |
| 酸价（以脂肪计），（KOH）/（mg/kg） | ≤4.0  | GB 5009.229 |
| 过氧化值（以脂肪计），g/100g      | ≤0.25 | GB 5009.227 |
| 总砷（以 As 计），mg/kg       | ≤0.4  | GB 5009.11  |
| 铅（Pb），mg/kg            | ≤0.8  | GB 5009.12  |

## 4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

## 5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范的规定。

## 6 检验规则

### 6.1 组批与抽样

以每个班次生产的产品为一批，在每批产品中随机抽取至少2kg样品，每批产品经质检部门检验合格后附有合格证方可出厂。

### 6.2 检验分类

检验分出厂检验和型式检验。

6.2.1 出厂检验项目：感官、净含量、水分及挥发物、酸价、过氧化值

6.2.2 型式检验每年进行一次，在有下列情况之一时亦应随时进行：

- a) 新产品投产时；
- b) 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产 3 个月以上恢复生产时；
- e) 国家食品安全监督机构提出要求时。

### 6.3 判定规则

型式检验项目如有一项不符合标准，判该批产品为不合格，不得复检。出厂检验如有一项不符合本标准，则应在同批产品中加倍抽样，对不合格项目复验，以复检结果为准。

## 7 标识、包装、贮存、运输和保质期

### 7.1 标识

预包装产品的标志应符合 GB 7718、GB 28050 和 GB/T 191 的规定。

### 7.2 包装

7.2.1 包装容器（袋）应符合 GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品的规定。

7.2.2 包装定量允许误差应符合原国家质量监督检验检疫总局令 [2005] 第 75 号的规定。

### 7.3 运输

7.3.1 运输工具应使用食品专用车，必须清洁、卫生，不得与有毒、有害、有异味的物品混装。

7.3.2 运输过程中应避免日晒、雨淋、重压，轻拿轻放，不得抛摔。

### 7.4 贮存

应贮存于阴凉、通风、干燥、避光处，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性的物品混贮；产品存放时包装箱离地不得少于10cm，离墙不得少于20cm。

### 7.5 保质期

在规定的贮存条件下，保质期根据不同产品类别具体制定，并标注在产品标签上，符合GB 7718的规定。

---