



Q/XMG

四川星麻哥食品有限公司企业标准

Q/XMG0004S-2018

调味油

企业联系人及电话：张军 13981431200

企业收集反馈意见邮箱：2316192489@qq.com

2018-08-13 发布

2018-09-13 实施

四川星麻哥食品有限公司 发布



Q/XMG0004S-2018

目 次

前言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 技术要求	3
4 检验规则.....	3
5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期.....	4



Q/XMG0004S-2018

依据《中华人民共和国食品安全法》及《国家卫生计生委办公厅关于进一步加强食品安全标准管理工作的通知》要求，本公司参照 GB2716《食用植物油卫生标准》，并结合产品特性，按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》要求，起草了《调味油》标准。

本标准起草单位：四川星麻哥食品有限公司。

本标准主要起草人：张禹明。



调味油

1 范围

本标准规定了调味油的技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以大豆油、菜籽油、玉米油、菜籽色拉油、大豆油色拉油、玉米色拉油中的一种或多种为原料，辅以花椒、藤椒、干辣椒、生姜、大蒜、大葱、洋葱、八角、山奈、月桂叶、丁香、小茴香、胡椒、孜然、草果、多香果、砂仁、芫荽、肉桂、高良姜、甘草（人工种植）、木姜子、肉豆蔻中的一种或多种，经挑选、破碎或不破碎、炼制、沉淀、过滤、灌装、包装而成的调味油。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 1535 大豆油

GB 1536 菜籽油

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/T 5009.22 食品中黄曲霉毒素B₁的测定

GB/T 5009.27 食品中苯并(a)芘的测定

GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法

GB/T 5528 动植物油脂 水分及挥发物含量测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 7652 八角

GB/T 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 7900 白胡椒

GB/T 7901 黑胡椒

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB/T 17756 色拉油通用技术条件

GB 19111 玉米油

GB/T 19618 甘草

GB/T 22267 整孜然

GB/T 22300 丁香

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 30380 多香果



Q/XMG0004S-2018

GB/T 30381 桂皮
GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
GB/T 30383 生姜
GB/T 30387 月桂叶
GB/T 30391 花椒
NY/T 1071 洋葱
SB/T 10348 大蒜

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 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 大豆油应符合 GB 1535 的规定。
- 3.1.2 菜籽油应符合 GB 1536 的规定。
- 3.1.3 玉米油应符合 GB 19111 的规定。
- 3.1.4 菜籽色拉油、大豆色拉油、玉米色拉油应符合 GB/T 17756 的规定。
- 3.1.5 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 3.1.6 藤椒应干燥，无杂质，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 3.1.7 干辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 3.1.8 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 3.1.9 大蒜应符合 SB/T 10348 的规定。
- 3.1.10 大葱应新鲜，无腐烂，无杂质，并符合 GB2762 和 GB 2763 的规定。
- 3.1.11 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。
- 3.1.12 八角应符合 GB 7652 的规定。
- 3.1.13 山奈、小茴香、草果、砂仁、芫荽、肉桂、高良姜、木姜子、肉豆蔻应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.14 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 3.1.15 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 3.1.16 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 3.1.17 胡椒应符合 GB/T 7900 或 GB/T 7901 的规定。
- 3.1.18 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 3.1.19 多香果应符合 GB/T 30380 的规定。
- 3.1.20 甘草（人工种植）应符合 GB/T 19618 的规定。
- 3.1.21 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	具有本产品固有的色泽	取适量样品置于白色盘内，在充足的自然光下，观察色泽、组织形态/性状，嗅其气味、尝其滋味，检查有无杂质。
组织形态/性状	油状液体	
滋、气味	具有本产品固有的滋味和气味，无哈喇味及其他异味	
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	指 标	检验方法
水分及挥发物/(g/100g)	≤ 3	GB/T 5528
酸价(以脂肪计)/(KOH)(mg/g)	≤ 3	GB/T 5009.37
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25	
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.11
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	≤ 10	GB/T 5009.22
苯并(a)芘/(μg/kg)	≤ 10	GB/T 5009.27
浸出油溶剂残留/(mg/kg)	≤ 49	GB/T 5009.37

3.4 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.5 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.6 农药残留限量

应符合 GB 2763 等国家标准和国家有关规定。

3.7 食品添加剂

食品添加剂允许添加的食品名称和最大使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.8 净含量及允许短缺量

按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》执行,依照 JJF 1070 中规定的方法检验。

3.9 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 等国家标准和国家有关规定。

4 检验规则

4.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

4.2 出厂检验

4.2.1 产品须经公司质检部门检验,检验合格并签发合格证明后方可出厂。

4.2.2 出厂检验项目包括感官要求、水分及挥发物、酸价、过氧化值、净含量及允许短缺量。

4.3 型式检验

4.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验;有下列情况时也应进行型式检验。

- 产品定型时;
- 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;
- 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时;
- 停产 3 个月以上恢复生产时;
- 国家食品安全监督机构提出要求时;

4.3.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

4.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。



4.5 抽样方法和抽样数量

4.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于 1kg (不低于 2 个最小销售包装) 的成品进行检测, 样品分为两份, 一份作为检验样品, 一份作为备样样品。

4.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于 2kg (不低于 4 个最小销售包装) 的产品作为检测样品, 样品分为两份, 一份作为检验样品, 一份作为备样样品。

4.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时, 可加倍抽样复验, 复验合格则判为该批产品合格; 如仍有不合格项目, 则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复验。

5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

5.1 标志、标签

产品标志、标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局令【2009】第 123 号《食品标识管理规定》的规定, 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定, 封口严密, 包装牢固。

5.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染; 运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中, 食品贮存时应留有一定间隙, 隔墙离地, 严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

5.5 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

严于食品安全国家标准或地方标准的说明

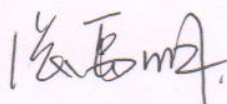
标准名称:	调味油
标准编号:	Q/XMG0004S-2018
食品分类	0305 调味料

严于食品安全国家标准或地方标准的项目及指标

项 目	本企业标准代号及标准名称 Q/XMG0004S-2018 《调味油》	对照标准代号及标准名称 GB 2716-2005 《食用植物油卫生标准》	对比结果
浸出油溶剂残留/(mg/kg) ≤	49	50	严于



单位（盖章）：四川星麻哥食品有限公司

法人（主要负责人）签字： 

2018 年 8 月 13 日

四川省食品安全企业标准备案前公示申请书

食品安全企业标准备案受理机构：

根据《食品安全法》及《国家卫生计生委办公厅关于进一步加强食品安全标准管理工作的通知》的要求，我公司制定了《调味油》企业标准，请将标准文本进行公示，我公司负责收集反馈意见，修改完善标准文本。



备案单位（单位公章）：四川星麻哥食品有限公司

法人代表（主要负责人）签字：张高明

2018 年 8 月 13 日