

Q/YXSP

临河区溢香食品加工厂企业标准

Q/YXSP 001S—2024

食用调味油

Edible flavoring oil

2024 - 08 - 02 发布

2024 - 08 - 30 实施

临河区溢香食品加工厂 发布

目 次

前 言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	1
4 技术要求.....	2
5 分类.....	2
6 技术要求.....	2
6.1 原料要求.....	2
6.2 感官要求.....	2
6.3 理化指标.....	3
6.4 污染物限量.....	3
6.5 真菌毒素限量.....	3
6.6 农药残留限量.....	3
6.7 食品添加剂.....	3
6.8 净含量.....	3
7 生产过程的卫生要求.....	3
8 检验规则.....	3
8.1 组批.....	4
8.2 抽样.....	4
8.3 检验.....	4
8.4 判定.....	4
9 标志标签、包装、运输和贮存.....	4
9.1 标志.....	4
9.2 包装.....	4
9.3 运输.....	4
9.4 贮存.....	4

前 言

本文件按照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》的规定起草。

本文件由临河区溢香食品加工厂提出。

本文件由临河区溢香食品加工厂归口。

本文件起草单位：临河区溢香食品加工厂。

本文件主要起草人：杨高军、杨慧。

食用葱花油

1 范围

本文件规定了葱花油的术语和定义、技术要求、抽样、检验方法、判定规则、标志与标签、包装运输贮存等要求。

本文件适用于临河区溢香食品加工厂生产销售的葱花油。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2761 食品安全国家标准 制品中真菌毒素限量
- 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 5009.12 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 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8235 亚麻籽油
- GB 8955 食品安全国家标准 食用植物油及其制品生产卫生规范
- GB/T 10464 葵花籽油（含第1号修改单）
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB/T 17374 食用植物油销售包装
- GB 19641 食品安全国家标准 食用植物油料
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 31644 食品安全国家标准 复合调味料
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家市场监督管理总局令 第70号 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

葱花油 chopped oil

以胡麻油、葵花籽油为主要原料，添加葱花、花椒、芝麻等植物香料为主要调味原料，经萃取或蒸馏提取后，用食用植物油配制加工而成；或直接用食用植物油浸提后加工而成，可直接提供给消费者食用的调味油。

3.2

秘制葱花油 Secret chopped oil

以葵花籽油、胡麻油为主要原料，添加芝麻、葱花、花椒、八角、扎蒙花等植物香料为主要调味原料，经萃取或蒸馏提取后，用食用植物油配制加工而成；或直接用食用植物油浸提后加工而成，可直接提供给消费者食用的调味油。

3.3

扎蒙葱花胡麻油 Zhameng chopped flaxseed oil

以胡麻油、大豆油为主要原料，添加葱花、芝麻、扎蒙花等一种或几种植物香料为主要调味原料，经萃取或蒸馏提取后，用食用植物油配制加工而成；或直接用食用植物油浸提后加工而成，可直接提供给消费者食用的调味油。

4 技术要求

5 分类

根据原料不同，本公司食用调味油产品分为葱花油、秘制葱花油、扎蒙葱花胡麻油，如表1所示。

表 1 产品分类

产品分类	产品原料
葱花油	胡麻油、葵花籽油、芝麻、葱花、花椒、八角、桂皮、香叶
秘制葱花油	葵花籽油、胡麻油、芝麻、葱花、花椒、八角、扎蒙花
扎蒙葱花胡麻油	胡麻油、豆油、葱花、芝麻、扎蒙花

6 技术要求

6.1 原料要求

6.1.1 胡麻油应符合 GB 2716、GB/T 8235 规定。

6.1.2 葵花籽油应符合 GB 2716、GB/T 10464 规定。

6.1.3 芝麻、葱花、花椒、八角、桂皮、香叶、扎蒙花等辅料应符合 GB 15691 和食品安全相关标准规定。

6.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

6.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 2 感官要求

项目	指标	检验方法
色泽	具有该产品固有的色泽	取适量试样置于洁净的无色杯中,在自然光线下观察其组织形态、色泽和透明度,嗅其气味,用温开水漱口后品尝其滋味。
滋味、气味	具有该产品固有的香味、无异味	
状态	透明或半透明,允许有微量沉淀,无外来杂质	

6.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表 3 理化要求

项目	指标	检验方法
水分及挥发物,%	≤3.0	GB 5009.236
酸价, mg/g	≤3.0	GB 5009.229
过氧化值, g/100g	≤0.25	GB 5009.227

6.4 污染物限量

铅应符合表1规定,其他污染物应符合GB 2762中的“调味品(香辛料类除外)”的规定。

表 4 污染物铅限量要求

项目	指标	检验方法
铅, mg/kg	≤1.0	GB 5009.12

6.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

6.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

6.7 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

6.8 净含量

应符合国家市场监督管理总局令(2023)第70号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按照JJF 1070 规定的方法检验。

7 生产过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

8 检验规则

8.1 组批

以同批投料、同一班次同一天生产的同一品种产品为一批。

8.2 抽样

应从每批产品中随机抽取900mL（不少于3个独立包装）样品。将样品分为2份，其中2/3作为检验样品，1/3 作为备检样品。

8.3 检验

8.3.1 出厂检验

8.3.1.1 出厂检验应逐批进行，经检验合格后附产品合格证方能出厂。

8.3.1.2 出厂检验项目包括感官、净含量。

8.3.2 型式检验

8.3.2.1 型式检验项目应包括本文件 4.2~4.8 项目。

8.3.2.2 型式检验应每半年进行一次。凡属下列情形之一的，亦应进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 主要原、辅料产地或加工工艺发生较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 停产 6 个月以上重新恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家市场监督管理总局等有关行政主管部门提出型式检验要求时。

8.4 判定

8.4.1 出厂检验或型式检验项目全部符合本文件规定时，判定该批产品合格。

8.4.2 在受检样品中，若发现不符合本文件规定的项目时，应对备检样品进行不合格项的复检，判定结果应以复检结果为准。

9 标志标签、包装、运输和贮存

9.1 标志

9.1.1 预包装产品标签应符合 GB 7718 的规定；营养标签应符合 GB 28050 的规定；

9.1.2 使用转基因产品为生产原料的，应按有关法律法规及标准规定进行标注。

9.1.3 产品运输包装图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.2 包装

所用食用植物油销售包装必须符合GB/T 17374 要求，不得使用非食品用包装材料。

9.3 运输

9.3.1 应使用符合卫生要求、具有防雨、防尘设施的交通工具运输产品，运输工具应定期清洗、消毒、保持清洁卫生。

9.3.2 产品不得与有毒、有害、有污染物品混装、混运。

9.4 贮存

9.4.1 应贮存于通风、干燥、避光处，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀、潮湿的物品同处贮存。

9.4.2 产品应堆放在垫板上，且离地、离墙，中间留出通道。

9.4.3 仓库周围应无异味污染，储存仓库应有防鼠、防尘设施。
