

# Q/DXL

## 新澜食品（大连）有限公司企业标准

Q/DXL 0003S-2018

---

### 食用调味油

2018-06-14 发布

2018-07-27 实施

新澜食品（大连）有限公司

发布

## 前 言

本标准根据GB/T1.1—2009的结构和编写规则制定。

本标准污染物指标根据GB 2762 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，其中“铅”指标严于国家标准，酸价、过氧化值指标根据GB2716《食用植物油卫生标准》制定，其他指标根据产品实测值确定。

本标准由新澜食品（大连）有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：谷有进、迟宏宇。

本标准属首次发布。

# 食用调味油

## 1 范围

本标准规定了食用调味油的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以食用植物油为主料，以猪油、牛油、豆豉、芝麻、泡辣椒等中的一种或几种为辅料，添加一种或几种调味料（豆瓣酱、醪糟、食用盐等）、香辛料（辣椒、花椒、芥末籽、孜然、生姜、葱、大蒜、圆葱等中的一种或几种），经调配、熬煮、过滤、灌装而制成的调味用的食用调味油。

## 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。凡是不注明日期的引用文件，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 2712 食品安全国家标准 豆制品
- 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 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 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 5009.227 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/T 5461 食用盐
- 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 8937 食用猪油
- GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
- GB/T 11761 芝麻
- 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 22267 孜然
- GB/T 24399 黄豆酱
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
- GB/T 30383 生姜
- GB/T 30391 花椒

GB/T 32730 芥末籽

GH/T 1194 大蒜

SB/T 10439 酱腌菜

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 原辅料要求

##### 3.1.1 食用植物油

应符合GB 2716的规定。

##### 3.1.2 猪油

应符合GB/T 8937的规定。

##### 3.1.3 牛油

应符合GB 10146的规定。

##### 3.1.4 豆豉

应符合GB GB 2712的规定。

##### 3.1.5 芝麻

应符合GB/T 11761的规定。

##### 3.1.6 泡辣椒

应符合SB/T 10439的规定。

##### 3.1.7 豆瓣酱

应符合GB/T 24399的规定。

##### 3.1.8 醪糟

应符合供应商经合法备案的食品安全企业标准的规定。

##### 3.1.9 食用盐

应符合GB/T 5461的规定。

##### 3.1.10 辣椒

应符合GB/T 30382的规定。

##### 3.1.11 花椒

应符合GB/T 30391的规定。

##### 3.1.12 芥末籽

应符合GB/T 32730的规定。

##### 3.1.13 孜然

应符合GB/T 22267的规定。

## 3.1.14 生姜

应符合GB/T 30383的规定。

## 3.1.15 葱、圆葱

应符合GB/T 15691的规定。

## 3.1.16 大蒜

应符合GH/T 1194的规定。

## 3.1.17 生产用水

应符合GB 5749的规定。

## 3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有本品应有的色泽
滋、气味	具有本品特有的滋、气味，无异味
组织形态	外观清亮，透明，呈油状
杂 质	无肉眼可见外来杂质

## 3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分及挥发物 g/100g ≤	10
酸价(以脂肪计) / (KOH) mg/g ≤	3.0
过氧化值(以脂肪计) g/100g ≤	0.25
总砷(以As计) mg/kg ≤	0.5
铅(以Pb计) mg/kg ≤	0.9

## 3.4 食品添加剂

3.4.1 食品添加剂质量应符合国家相应的标准和规定。

3.4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760规定。

## 3.5 净含量偏差

按《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

## 3.6 生产加工过程

应符合GB 14881的规定。

## 3.7 其他污染物限量

应符合GB 2762的规定。

## 3.8 农药最大残留限量

应符合GB 2763的规定。

## 4 试验方法

### 4.1 感官要求

在自然光线下，观察其外观、色泽，嗅其气味，尝其滋味。

### 4.2 理化指标

#### 4.2.1 水分及挥发物

按 GB 5009.236 的规定进行。

#### 4.2.2 过氧化值

按 GB 5009.227 的规定进行。

#### 4.2.3 酸价

按 GB 5009.229 的规定进行。

#### 4.2.4 总砷

按 GB 5009.11 的规定进行。

#### 4.2.5 铅

按 GB 5009.12 的规定进行。

### 4.3 净含量偏差

按 JJF 1070 的规定进行。

## 5 检验规则

### 5.1 入库检验

原辅料、包装材料入库前应由生产企业的质量检验部门按标准要求检验或验收供方证明，合格后方可入库

### 5.2 组批与抽样

#### 5.2.1 组批

以同一批原料、同一班次、同一条生产线的产品为一个生产批次。

#### 5.2.2 抽样

采取随机抽样法，每批随机抽取样品 1kg 做为检验样品，分成两份，一份检验，一份留样备检。

### 5.3 出厂检验

每批产品均需经企业质检部门检验合格，并出具合格证明后方可出厂。

出厂检验项目为：感官要求、净含量偏差、水分及挥发物、酸价、过氧化值。

### 5.4 型式检验

型式检验项目为本标准全部要求，有下列情况之一时应进行型式检验：

- a) 产品正式投产时；
- b) 原料有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 正常生产，每半年进行一次；
- d) 停产半年以上，重新恢复生产时；

e) 国家食品药品监督机构提出检验要求时。

#### 5.5. 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，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。

### 6 标志、标签、包装、运输、贮存

#### 6.1 标志、标签

预包装产品标签内容应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。标志应清晰、牢固。

#### 6.2 包装

产品采用符合GB 4806.7规定的材料包装。

#### 6.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放，防止日晒、雨淋，运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有害、有污染的物品混运。

#### 6.4 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风的仓库，产品应有垫离，离墙20cm，离地10cm。

保质期：自生产之日起常温条件下为18个月。

---

