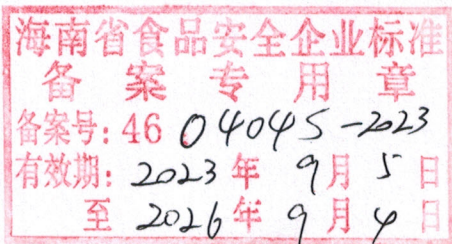


# Q/LMJJP

## 海南省食品安全企业标准

Q/LMJJP 0004S—2023

### 食用调味油



2023-08-10 发布

2023-09-10 实施

海南卤门九品食品有限公司 发布

# 食用调味油

## 1 范围

本标准规定了食用调味油的产品分类、技术要求、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本标准适用第3章规定的食用调味油的生产控制、检验、贮运等环节。

## 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 2716 食品安全国家标准 植物油
- 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/T 4789.22 食品卫生微生物学检验 调味品检验
- GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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 5009.227 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/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB/T 7652 八角
- 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/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- 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
- GH/T 1194 大蒜
- NY/T 1835 大葱等级规格
- 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 产品分类

#### 3.1 香辛料调味油

以植物油为原料，以香辛料（如大葱、生姜、大蒜、八角、桂皮、月桂叶等）为辅料，经原料前处理，油炸，调配或不调配，过滤或不过滤，杀菌或不杀菌等生产工艺制成的非即食香辛料调味油。

#### 3.2 辣椒调味油

以植物油为原料，以干辣椒、大葱、生姜、大蒜、八角、桂皮等为辅料，经原料前处理，油炸，调配或不调配，过滤或不过滤，杀菌或不杀菌等生产工艺制成的即食辣椒调味油。

#### 3.3 麻椒调味油

以植物油为原料，以麻椒、香辛料为辅料，经原料前处理，油炸，调配或不调配，过滤或不过滤，杀菌或不杀菌等生产工艺制成的即食麻椒调味油。

### 4 技术要求

#### 4.1 原料要求

- 4.1.1 植物油：应符合 GB 2716 的要求。
- 4.1.2 大葱：应符合 NY/T 1835 的要求。
- 4.1.3 生姜：应符合 GB/T 30383 的要求。
- 4.1.4 大蒜：应符合 GH/T 1194 的要求。
- 4.1.5 八角：应符合 GB/T 7652 的要求。
- 4.1.6 桂皮：应符合 GB/T 30381 的要求。
- 4.1.7 月桂叶：应符合 GB/T 30387 的要求。
- 4.1.8 干辣椒：应符合 GB/T 30382 的要求。
- 4.1.9 麻椒：应符合 GB/T 30391 的要求。
- 4.1.10 香辛料：应符合 GB/T 15691 的要求。

#### 4.2 感官要求

应符合表1的要求。

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	取本品5~10mL置于50mL烧杯中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，并嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味与气味	具有该产品应有的滋味与气味，无异味	
性 状	油状，无过滤产品呈油和香辛料的混合状	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

#### 4.3 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, g/100g	≤ 0.80	GB 5009.3
酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.07	GB 5009.12
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 10.0	GB 5009.22

#### 4.4 微生物限量

即食类调味油微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量 (若非指定, 均以/25g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10

注: 样品的采样及处理按 GB 4789.1 及 GB/T 4789.22 执行。

#### 4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070中规定的方法进行测定。

### 5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的要求。

### 6 检验规则

#### 6.1 组批

以同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

#### 6.2 抽样

6.2.1 即食调味品每批产品按包装件数的1%随机抽样, 不足1千件者按1千件计。每批产品抽样数量不少于10个独立包装(总量不少于1kg), 3个包装样品用于感官检查、理化指标检验, 5个包装样品用于微生物指标检验, 2个包装样品用于留样, 另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

6.2.2 非即食调味品每批产品按包装件数的1%随机抽样, 不足1千件者按1千件计。即食调味品每批产品抽样数量不少于3个独立包装(总量不少于1kg), 2个包装样品用于感官检查、理化指标检验, 1个包装样品用于留样, 另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

#### 6.3 出厂检验

产品出厂前，应由检验部门按本标准逐批进行检验合格后方可出厂。非即食复合调味料出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、酸价、过氧化值。其他项目做不定期抽查。即食复合调味料出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。

#### 6.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每年进行一次，检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 主要原辅料来源有较大改变或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差距时；
- d) 长期停产6个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监督机构提出进行型式检验的要求时。

#### 6.5 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品。当项目检验结果不符合本标准要求时，可以在原批次产品中双倍抽样复检一次，判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准，则判该批产品为不合格品。

### 7 标签、标志、包装、运输、贮存

#### 7.1 标签、标志

产品标签应符合 GB 7718 的规定，运输包装的储运标志应符合 GB/T 191 的要求。

#### 7.2 包装

产品包装用玻璃瓶应符合 GB 4806.5 规定，塑料瓶应符合 GB 4806.7 规定，运输用外包装瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。

#### 7.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防曝晒；装卸时轻放轻卸，不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

#### 7.4 贮存

产品应避光、阴凉处贮存，贮存场所周围应无异气污染，贮存场所应保持清洁卫生，有防尘、防蝇、防鼠等设施。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

### 8 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期按标签标识分别为 12~24 个月。