

Q/CWSD

食 品 安 全 企 业 标 准
新 疆 崇 吾 斯 坦 目 食 品 科 技 有 限 公 司

Q/CWSD 0002S—2024

复合调味油



2024 - 04 - 30 发布

2024 - 05 - 01 实施

新疆崇吾斯坦目食品科技有限公司 发布

前 言

按照GB/T1.1-2020《标准化工作导则 第1部分 标准化文件的结构和起草规则》的要求，根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，参照相关国家强制标准，结合企业生产实际编写本企业标准，作为组织生产和质量控制的依据。

本标准由新疆崇吾斯坦目食品科技有限公司提出。

本标准由新疆崇吾斯坦目食品科技有限公司起草。

本标准起草人：阿不都克热木·买买提依明

本标准批准人：阿不都克热木·买买提依明

本标准于2024年04月30日首次发布。



复合调味油

1 范围

本标准规定了复合调味油的技术要求，生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标志及包装、贮藏、运输及保质期。

本标准适用于以植物油为主要原料，辅以辣椒、豆瓣酱、花椒、生姜、复合香辛料（八角、砂仁、肉蔻、白蔻、良姜、香叶、丁香、草果、小茴香、甘草、山奈、白芷等）中的一种或多种，添加或不添加其它原辅料，经预处理、粉碎（或不粉碎）、混合、调配、保温（或炒制）、过滤静提、灌装、包装等工艺加工而成的不同品种食用复合调味油系列产品。

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 2716	食品安全国家标准	植物油
GB 2718	食品安全国家标准	酿造酱
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 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 5009.11	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 5009.22	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/T 5009.37	食用植物油卫生标准的分析方法	
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/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱	
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 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则



NY/T 1193 姜
 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 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。
- 3.1.2 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.3 辣椒应无虫蛀、无霉变、无异味、无污染、无杂质，符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 3.1.4 生姜应符合 NY/T 1193 的规定。
- 3.1.5 香辛料及复合香辛料（花椒、八角、砂仁、肉蔻、白蔻、良姜、香叶、丁香、草果、小茴香、甘草、山奈、白芷等）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.6 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 3.1.7 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.8 生产加工过程中的卫生要求符合 GB 14881 的规定。

3.2 感官要求

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	具有相应品种应有的色泽	将样品置于清洁、干燥的白瓷盘中、置于明亮处，用肉眼观察其组织形态，按 GB/T 5009.37 规定的方法检查色泽、滋味和气味
滋味、气味	具有相应品种应有的滋味和气味，口感良好，无异味	
组织形态	油状，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	检 验 方 法
水分及挥发物/(%)	≤ 6.0	GB 5009.236
酸价(以脂肪计(KOH))/(mg/g)	≤ 3	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)	≤ 0.1	GB 5009.11
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.9	GB 5009.12

黄曲霉毒素 B ₁ /($\mu\text{g}/\text{kg}$)	\leq	5.0	GB 5009.22
备注： 1.铅指标严于 GB 2762 规定； 2.农药残留限量应符合 GB 2763 规定； 3.食品添加剂的使用应符合 GB 2760 规定。			

3.4 净含量及允许短缺量

符合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》的要求；且按 JJF 1070 规定进行。

4 检验规则

4.1 检验分类

产品的检验分出厂检验和型式检验。

4.2 出厂检验

4.2.1 每批产品经出厂检验合格后方可出厂。

4.2.2 出厂检验项目为：感官要求、净含量。

4.3 型式检验

4.3.1 型式检验项目为本标准规定的 3.2~3.4 的全部要求。型式检验每年至少进行两次检验，但在下列情况之一时也进行型式检验

- 新产品投产时；
- 产品停产半年以上，恢复生产时；
- 正式生产后，原料、设备、工艺有较大变化时，可能影响产品质量时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。。

4.4 组批与抽样

4.4.1 组批

同一批及同一品种原料（配料）、同一生产日期、同一班组生产的同一规格的产品为一个批次。

4.4.2 抽样

从同一批产品中随机抽取样品为 500 g（不得少于 8 个独立包装），分成两份，一份为检样，一份为备检样。

4.5 判定



产品检验结果均符合标准要求，则判该批产品为合格产品，若有一项以上（含一项）不合格，则对备查样进行复检，复验结果仍有一项不合格，则判该批不合格。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志、标签

定型包装的标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家相关规定的要求。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

食品接触用塑料材料及制品应符合 GB 4806.7 的规定；玻璃瓶应符合 GB 4806.5 规定的要求；或采用其他符合食品安全国家标准相关要求的包装材料。包装规格根据市场需求设置。外包装瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 标准要求。

5.3 运输

在运输过程中运输工具清洁、卫生，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味物品混装、混运。搬运时轻拿轻放，不得扔摔、撞击、挤压。运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮。

5.4 贮存

产品应储存在常温干燥的库房内，贮存场所应防潮、防虫、防霉且通风良好，不得与有毒、有害、有腐蚀性、有异味物品混合贮存，离墙离地，分类堆放，必须依照先进先出的原则。

6 保质期

在本标准规定的贮存条件下，产品保质期按产品标签标示执行。



兵团食品安全企业标准编制说明

标准名称	复合调味油	标准主要起草人	阿不都克热木·买买提依明
<p>工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）</p> <p>本标准的制定目的是标准严于食品安全国家标准的企业标准。</p> <p>本企业标准在格式和内容上严格按照 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》、《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》要求编写，依据 GB 31644 《食品安全国家标准 复合调味料》、GB 2716 《食品安全国家标准 植物油》、GB 2762 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的要求编写了本标准，按照产品的特性确定了产品的技术要求、经过产品验证、产品各项指标均符合国家标准要求，并上报兵团卫生健康委员会受理备案企业标准。</p>			
<p>标准主要内容的确定依据（食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求等）</p> <p>1. 原辅料要求：各种原辅料应符合相应标准和有关规定。食用植物油应符合 GB 2716 的规定。辣椒应无虫蛀、无霉变、无异味、无污染、无杂质，符合 GB 2762、GB 2763 的规定。生姜应符合 NY/T 1193 的规定。香辛料及复合香辛料（花椒、八角、砂仁、肉蔻、白蔻、良姜、香叶、丁香、草果、小茴香、甘草、山奈、白芷等）应符合 GB/T 15691 的规定。豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。生产用水应符合 GB 5749 的要求。生产加工过程中的卫生要求符合 GB 14881 的规定要求。</p> <p>3. 食品安全相关的指标、限量、技术要求：</p> <p>依据 GB 2762 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制订铅、无机砷指标。</p> <p>依据产品实际情况而制订水分及挥发物和感官要求指标。</p> <p>依据 GB 2761 《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》制订黄曲霉毒素 B₁ 指标。</p> <p>依据 GB 2716 《食品安全国家标准 植物油》制订酸价和过氧化值指标。</p>			
<p>产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况</p> <p>感官要求的测定按 GB 31644 规定执行，铅的测定按 GB 5009.12 规定执行，无机砷的测定按 GB5009.11 规定执行；水分及挥发物按 GB 5009.236 规定执行；黄曲霉毒素 B₁ 按 GB 5009.22 规定执行；净含量允许短缺量按 JJF1070 规定执行。酸价按 GB 5009.229 规定执行；过氧化值按 GB 5009.227 规定执行；。</p> <p>产品各项指标经检验验证符合国家标准及企业标准规定的要求。</p>			
<p>与有关法律、法规和强制性标准的关系，企业标准比较情况说明（详细说明企业标准制定过程中与相关国家标准、地方标准比较情况）</p> <p>本企业标准符合《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《食品安全企业标准备案办法》、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 2716《食品安全国家标准 植物油》、GB 31644《食</p>			

品安全国家标准《复合调味料》和 GB 5749《生活饮用水卫生标准》、等有关要求。

企业标准严于食品安全国家标准或者自治区地方标准的说明

本标准与国家标准比较，GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中铅 $\leq 1.0\text{mg/kg}$ ，通过原料收购质量控制及对生产设备的材质的要求，降低了铅的污染，本企业制定铅 $\leq 0.9\text{mg/kg}$ ，指标严于 GB 2762 的规定。

备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明

本标准已上报新疆兵团卫生健康委备案。



