

备案号：44010996S-2021
备案日期：2021年09月10日
备案有效期：伍年

Q/WZMSP

广东省食品安全企业标准

Q/WZMSP 0015S-2021

复合调味油

2021-09-01 发布

2021-09-10 实施

广州味滋美食品有限公司 发布

前 言

本标准按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》的规定编写。

本标准由广州味滋美食品有限公司提出。

本标准由广州味滋美食品有限公司起草。

本标准起草人：黄智彬。

本标准于2021年9月1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、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以食用植物油、食用动物油、食醋、香辛料为主要原料，选择性添加芝麻油、酱油、白酒、食品添加剂（辣椒红、辣椒油树脂、食品用香精、D-异抗坏血酸钠、维生素E、 β -胡萝卜素），经选料、烘炒、高温萃取、调配、包装等工艺制作而成的液态复合调味料。

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（包括所有的修订单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 1886.28	食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠
GB 1886.34	食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒红
GB 1886.233	食品安全国家标准 食品添加剂 维生素E
GB 2716	食品安全国家标准 植物油
GB 2717	食品安全国家标准 酱油
GB 2719	食品安全国家标准 食醋
GB 2757	食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
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 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
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 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 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 8233	芝麻油
GB 8821	食品安全国家标准 食品添加剂 β -胡萝卜素
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB 10146	食品安全国家标准 食用动物油脂
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
GB 28314	食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒油树脂
GB 30616	食品安全国家标准 食品用香精
GB/T 30642	食品抽样检验通用导则

GB 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方法》

3 技术要求

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 食用动物油应符合 GB 10146 的规定。
3.1.3 食醋应符合 GB 2719 的规定。
3.1.4 白酒应符合 GB 2757 的规定。
3.1.5 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
3.1.6 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
3.1.7 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
3.1.8 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
3.1.9 芝麻油应符合 GB/T 8233、GB 2716 的规定。
3.1.10 酱油应符合 GB 2717 的规定。
3.1.11 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
3.1.12 维生素E应符合 GB 1886.233 的规定。
3.1.13 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
3.1.14 以上原辅料应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表1规定。

表1 感官要求

项目	指标
性状	具有产品应有的性状，无霉变
气味、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异臭、酸败及其他异味
色泽	具有产品应有的色泽
杂质	无肉眼可见的外来杂质

3.3 理化指标

理化指标应符合表2规定。

表2 理化指标

项目	指标
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤ 0.5
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.9
过氧价值（以脂肪计）/（g/100g）	≤ 0.25

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表3规定。

表3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M
沙门氏菌，/25g	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	2	100	10000
a样品的采样及处理按GB 4789.1执行。				

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

3.6.2 食品添加剂的使用品种及其使用量应符合GB 2760的规定。

4 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881的规定。

5 试验方法

5.1 感官要求

按GB 31644规定的方法测定。

5.2 理化指标

5.2.1 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

5.2.2 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

5.2.3 过氧价值

按GB 5009.227规定的方法测定。

5.3 微生物指标

5.3.1 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法测定。

5.3.2 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10第二法规定的方法测定。

5.4 净含量

按JJF 1070规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 原辅料入库检验

原辅料入库前应由厂质量检验部门检验合格后，方可入库使用。

6.2 组批

以同一批原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

6.3 抽样

按GB/T 30642的规定执行。

6.4 出厂检验

产品出厂前由企业技术检验部门按本标准逐批检验，检验合格并出具质量合格检验报告，方可出厂。

出厂检验项目为：感官要求、过氧化值、净含量。

6.5 型式检验

型式检验项目为本标准规定的所有项目。正常生产，型式检验每年进行一次，有下列情形之一时，应进行型式检验：

- 1) 新产品投产前；
- 2) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- 3) 产品停产三个月及以上，恢复生产时；
- 4) 原料产地或供应商发生变化，可能影响产品质量时；

- 5) 食品安全监督部门提出型式检验要求时;
- 6) 更换生产设备时。

6.6 判定规则

检验结果全部符合本标准规定时, 判为合格品。检验结果中若有一项不符合本标准规定时, 允许在原抽样样品中加倍抽样复检, 以复检结果为准。

7 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期

7.1 标签、标志

7.1.1 外包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

7.1.2 产品标签应符合GB 7718和GB 28050的规定, 标明产品名称、配料清单、净含量、厂名、厂址、产地、联系方式、生产日期、贮存条件、保质期、产品标准号、生产许可证编号等。

7.2 包装

7.2.1 内包装应包装严密、封口牢固; 外包装应封袋严密、捆扎牢固、坚实耐压。

7.2.2 直接接触食品的包装应符合GB 9683、GB 4806.7的要求。

7.3 运输

7.3.1 运输工具应清洁卫生、产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。

7.3.2 搬运时应轻放, 严禁扔摔、撞击、挤压。

7.3.3 运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

7.4 贮存

7.4.1 产品不得与地面墙壁直接接触, 与地面和墙壁至少保持10cm距离。

7.4.2 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

7.4.3 产品应贮存在干燥、通风、阴凉处, 严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源。

7.5 保质期

在符合本标准规定的条件下, 自生产之日起, 保质期为12个月。