

Q/NTLM

内蒙古塔拉牧歌食品有限公司企业标准

内蒙古自治区食品安全企业标准
备案号: Q150204-2018 有效期至: 2021年5月20日

Q/NTLM 0002S—2018

代替 Q/NTLM 0002S-2015

食用调味油



图1 2018 - 09 - 14 发布

2018 - 09 - 26 实施

内蒙古塔拉牧歌食品有限公司

发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。
本标准由内蒙古塔拉牧歌食品有限公司提出。
本标准由内蒙古塔拉牧歌食品有限公司起草。
本标准由内蒙古塔拉牧歌食品有限公司批准。
本标准主要起草人：骆庆雨。

食用调味油

1 范围

本标准规定了食用调味油的技术要求、生产加工过程要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以食用性动植物油为原料，添加辣椒干、郫县豆瓣、花椒、八角，经选料、配料、炸制、过滤、灌装等工艺制成的食用调味油。

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 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/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法

GB/T 5525 植物油脂 透明度、气味、滋味鉴定法

GB 6388 运输包装收发货标志

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 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 30382 辣椒

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 17374 食用植物油销售包装

GB/T 20560 地理标志产品 郫县豆瓣

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 30391 花椒

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》（网址：<http://www.aqsiq.gov.cn>）

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。

3.1.2 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。

3.1.3 郫县豆瓣：应符合 GB/T 20560 的规定。

3.1.4 八角：应符合 GB/T 7652 的规定。

3.1.5 花椒：应符合 GB/T 30391 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	油呈橙色、棕黄色，色泽均匀，其他辅料呈炸制后应有的色泽，色泽均匀。
气味、滋味	具有食用植物油经其他原料混合炸制后特有的滋、气味，无酸、苦、焦糊、哈喇及其他异味。
组织状态	呈澄清透明，无正常视力可见的外来异物。

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，%	≤	0.20
杂质，%	≤	0.02
酸价（以脂肪计）（以 KOH 计），mg/g	≤	3.0
过氧化值，（以脂肪计）%	≤	0.25

3.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762中油脂及其制品的规定，其中铅含量（以Pb计）≤0.08mg/kg。

3.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761中油脂及其制品项下植物油脂的规定。

3.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4 生产加工过程要求

生产加工过程要求应符合 GB 14881、GB 8955的要求。

5 试验方法

5.1 感官要求检验

5.1.1 色泽、组织状态：去试样适量装入比色管中，在自然光线下，观察色泽、组织状态。

5.1.2 气味、滋味：按 GB/T 5525 规定的方法检验。

5.1.3 理化指标检验

5.1.4 水分：按 GB 5009.3 规定的方法检验。

5.1.5 杂质：按 GB/T 5529 规定的方法检验。

5.1.6 酸价、过氧化值：按 GB/T 5009.37 规定的方法检验。

5.2 污染物限量检验

按GB 2762中规定的方法检验。

5.3 真菌毒素限量检验

按GB 2761中规定的方法检验。

5.4 净含量检验

按JJF 1070的规定的的方法测定。

6 检验规则

6.1 组批

同原料、同工艺、同设备、同班次加工的产品为一批。

6.2 抽样

样品采取随机抽样的方法取样，随机抽取6瓶（总量不少于600ml），样品分为2份，1份送检，1份备查。

6.3 出厂检验

每批产品经本公司质量检验部门检验，检验合格后并出具检验报告方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、酸价、过氧化值。

6.4 型式检验

产品在正常生产时每年不少于二次，出现下列情形之一时应及时检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 主要原料、配方、关键工艺、设备发生较大变化时；
- c) 停产6个月以上恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差别时；
- e) 食品安全监督部门提出检验要求时。

型式检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。

6.5 判定规则

产品经检验，所检项目均符合本标准规定时，判该批产品为合格品；检验结果中若有一项以上（含一项）不符合本标准规定时，可在同批产品中随机加倍抽取样品进行复验，以复验结果为准，若复检后仍有不合格项目，则判该批产品为不合格品。

7 标志、包装、运输、贮存



7.1 标志

7.1.1 产品标签应符合 GB7718、GB 28050 的规定，还应在标签上注明配置用食用植物油的具体类别，如“菜籽油”、“大豆油”等。

7.1.2 产品外包装箱应标明产品名称、制造者的名称和地址、净重和数量，涉及到的包装储运图示标志和收发货标志应分别符合 GB/T 191、GB 6388 的规定。

7.2 包装

7.2.1 包装材料应符合食品安全标准的相关规定，销售包装应符合 GB/T 17374 的规定。

7.2.2 产品应封装严密，不得有破损现象。

7.2.3 包装箱应牢固，胶封、捆扎结实。

7.3 运输

7.3.1 运输工具必须清洁、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 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

7.4 贮存

7.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

7.4.2 产品应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中；严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源；包装箱底部必须垫有 100mm 以上的材料。

7.5 保质期

产品在本标准规定的条件下，保质期为12个月。
