



411712S-2021



漯河市乐味调味品加工有限公司企业标准

Q/LLWT 0003S-2021

油状复合调味料

2021-07-25 发布

2021-07-25 实施

漯河市乐味调味品加工有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A、附录 B、附录 C、附录 D 为规范性附录。

本标准由漯河市乐味调味品加工有限公司提出。

本标准起草单位：漯河市乐味调味品加工有限公司。

本标准主要起草人：刘忠思、王杰、王一涛、温军辉。

本标准自发布实施日起替代Q/LLWT 0003S-2021（备案号410267S-2021，2021-02-01发布实施）。

H N
Q B

油状复合调味料

1 范围

本标准规定了油状复合调味料的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以大豆油、菜籽油中的一种或多种为主要原料，添加或不添加食用大豆粕，经炒制（熬制）或不炒制（熬制），焖制（冷却）或不焖制（冷却），过滤或不过滤，再加入黑糖糖浆、辣椒红油、食用动物油脂（详见附录 D）、复配乳化剂（酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯）、冰乙酸（低压羰基化法）、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、乳酸、乳酸钠（溶液）、辣椒红、辣椒、郫县豆瓣、白砂糖、葱、姜、蒜、花椒、白酒、八角、小茴香、月桂叶、芫荽、肉豆蔻、孜然、胡椒、丁香、肉桂、豆蔻、草果、高良姜、白芷、山奈、芝麻油、芝麻、酱油、桂皮、食用盐、味精（谷氨酸钠）、泡椒、泡姜、豆豉、香菜籽、酵母抽提物、呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、焦糖色（普通法）、磷脂、冷榨调味油（详见附录 C）、食品用香精（肉味风味、蒜香风味、泡椒风味、鸡肉风味、牛肉风味、麻辣风味、火锅风味、酸辣风味、香辣风味、芝麻风味、迷迭香风味、黑椒牛肉风味中的一种或几种）、食品用香料（大蒜油、生姜油树脂、花椒提取物、八角茴香油、小茴香油、孜然油、肉桂皮油、黑胡椒油中的一种或几种）中的几种为原料，经调配、混合、包装而成的含两种或两种以上的调味料的即食或非即食油状复合调味料。

按照添加原料和工艺的不同可分为：油状复合调味料1、油状复合调味料2、油状复合调味料3、油状复合调味料4、油状复合调味料5、油状复合调味料6、油状复合调味料7、油状复合调味料8、油状复合调味料9、油状复合调味料10、油状复合调味料11、油状复合调味料12、油状复合调味料13、油状复合调味料14、油状复合调味料15、油状复合调味料16、油状复合调味料17、油状复合调味料18、油状复合调味料19、油状复合调味料20、油状复合调味料21、油状复合调味料22、油状复合调味料23、油状复合调味料24、油状复合调味料25、油状复合调味料26、油状复合调味料27、油状复合调味料28、油状复合调味料29、油状复合调味料30、油状复合调味料31。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.5 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.6 食用大豆粕应符合 GB 14932 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 芝麻应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.10 泡椒和泡姜应符合 GB 2714 的规定。

- 2.1.11 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.12 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.13 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB1886.171 的规定。
- 2.1.14 味精（谷氨酸钠）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.15 辣椒红油应符合 Q/HMS 0005S 的规定（见附录 A）。
- 2.1.16 黑糖糖浆应符合 Q/WJF 0002S 的规定（见附录 B）。
- 2.1.17 冰乙酸（低压羰基化法）应符合 GB 1886.85 的规定。
- 2.1.18 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐应符合《关于批准 ϵ -聚赖氨酸等 4 种食品添加剂新品种等的公告》（2014 年第 5 号）的规定。
- 2.1.19 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.20 乳酸钠(溶液)应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.21 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.22 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.23 复配乳化剂（酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯）应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.24 辣椒、葱、姜、蒜、花椒、八角、小茴香、月桂叶、芫荽、肉豆蔻、香菜籽、孜然、胡椒、桂皮、丁香、肉桂、豆蔻、草果、高良姜、山奈应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.25 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.26 白酒应符合 GB/T 20822 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.27 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版第一部的规定。
- 2.1.28 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.29 焦糖色（普通法）应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.30 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.31 冷榨调味油应符合 Q/YMZ 0014S 的规定。（见附录 C）
- 2.1.32 食用动物油脂应符合 Q/YHTA 0001S 的规定。（见附录 D）

2.2 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	检验方法
性状	油状、随温度变化，产品油润有光泽、细腻，熔化时呈液态	取被测样品于洁净的白杯子中，置于明亮处，用肉眼观察其色泽、性状及杂质。嗅其气味，用温开水漱口，品尝其滋味
色泽	具有与所加辅料相应的色泽，无异物	
气味与滋味	具有油脂和所加原料应有的香气，滋味，无酸败及其他异味	
杂质	允许有原辅料留存，无肉眼可见外来杂质	

2.3 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/(g/100g)	≤3.0	GB 5009.236
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
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤0.5	GB 5009.11
铅*(以Pb计)/(mg/kg)	≤0.8	GB 5009.12
*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

2.4 微生物限量

即食油状复合调味料的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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/(MPN/g)	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3MPN计数法
沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.10第二法
a样品的分析与处理按GB 4789.1和GB/T 4789.22执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 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。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分及挥发物、酸价、过氧化值。型式检验按国家有关规定执行。



414670S-2020



河南省明天食品有限公司企业标准

Q/HMS 0005S-2020

辣椒红油

2020-05-01 发布

2020-05-01 实施

河南省明天食品有限公司 发布

Q/HMS 0005S-2020

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南省明天食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张宏军、彭丹。

H N
Q B

辣椒红油

1 范围

本标准规定了辣椒红油的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以辣椒和食用植物油（大豆油）为主要原料，经低温油浸后，提取出的呈味呈色成分，配以一种或两种天然香辛料（生姜、花椒），经分子蒸馏，辅以辣椒红，经配制、灌装而成。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.2 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.3 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。

2.1.4 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.5 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.2 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	检验方法
性 状	油状液体	从样品中取出 100mL 倒入一烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	深红色	
气味、滋味	具有辣椒特有的气味和滋味、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 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
酸价（KOH），mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值，g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

Q/HMS 0005S-2020

*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
苯并（a）芘，μg/kg	≤	10	GB 5009.27
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、过氧化值、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

辣椒红油是以辣椒和食用植物油（大豆油）为主要原料，经低温油浸后，提取出的呈味呈色成分，配以一种或两种天然香辛料（生姜、花椒），经分子蒸馏，辅以辣椒红，经配制、灌装而成。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，制定了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省明天食品有限公司

附录 B

ICS

Q/WJF

广西美源生物科技食品有限公司企业标准

Q/WJF 0002S—2019



黑糖糖浆



2019-05-28 发布



2019-06-28 实施

广西美源生物科技食品有限公司 发布

Q/WJF 0002S—2019

前 言

本标准依据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》制订。

本标准按GB/T 1.1—2009规定的格式编制。

请注意本文文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准由广西美源生物科技食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王剑峰、何训璋、黄建忠、仇绍继。

本标准于2019年5月28日发布，2019年6月28日实施。

Q/WJF 0002S—2019

黑糖糖浆

1 范围

本标准规定了黑糖糖浆的要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以浓缩甘蔗汁为主要原料，添加或不添加赤砂糖、果葡糖浆、饮用水，经熬煮、过滤、灌装、杀菌、包装等工艺，制成适用于各类食品加工和使用的黑糖糖浆。

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 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 5009.7 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定
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 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 13104—2014 食品安全国家标准 食糖
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
GB/T 20882 果葡糖浆
GB/T 20885 葡萄糖浆
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 35884 赤砂糖

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 浓缩甘蔗汁

应符合 GB 17325 的规定。

3.1.2 赤砂糖

应符合 GB/T 35884 的规定。

3.1.3 果葡糖浆

Q/WJF 0002S—2019

应符合GB/T 20882的规定。

3.1.4 加工用水

应符合GB 5749的规定。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有该品种固有的色泽，色泽基本均匀一致
组织形态	黏稠状液体，允许有少量沉淀
滋味和气味	具有该品种产品应有的滋味和气味
杂 质	无杂质

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
干物质(固形物)/(g/100g)	≥ 60.0
总糖分(以还原糖计)/(g/100g)	≥ 20
pH值(23~25℃, 稀释至Brix=10浓度溶液测定)	4.0~6.0
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.4
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.5
其他污染物限量	符合GB 2762的规定

3.4 生物指标

菌：不得检出。

4 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

5 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验方法

6.1 感官要求

Q/WJF 0002S—2019

取适量的被测样品置于50mL烧杯中，在自然光下观察其色泽、组织形态和杂质。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。

6.2 理化指标

6.2.1 干物质（固形物）

按GB/T 20885规定的方法测定。

6.2.2 还原糖

按GB 5009.7规定的方法测定。

6.2.3 pH值

按GB/T 20882规定的方法测定。

6.2.4 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

6.2.5 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

6.2.6 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

6.3 生物指标 菌

按GB 13104—2014附录A规定的方法测定。

6.4 食品添加剂

按国家相关产品标准或规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 组批

以同一原料、同一班次、同一生产线生产的同品种、同规格，包装完好的产品为一组批。

7.2 抽样方法和数量

从同一批次产品堆的4个不同部位随机抽取4个或4个以上的大包装。抽样小于1 kg包装单位的产品，抽样数量不少于4个包装，抽样量不少于2kg；大于1 kg包装单位的产品，抽样量不少于2kg。样品分成2份，1份检验，1份备查。

7.3 出厂检验

7.3.1 产品出厂前，应由公司质检部门按本标准逐批次检验，检验合格的产品方可出厂。

7.3.2 出厂检验项目：感官要求、净含量、干物质、pH值。

Q/WJF 0002S—2019

7.4 型式检验

7.4.1 正常生产时每年应进行二次型式检验；有下列情况之一时也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有可能影响产品质量时；
- c) 产品长期停产后，恢复生产时；
- d) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家食品安全监管部门提出要求时。

7.4.2 型式检验项目包括要求中的 3.2、3.3、3.4 和 4 规定的项目。

7.5 判定规则

7.5.1 全部项目检验结果符合本标准要求时，判定该批产品为合格。

7.5.2 生物项目检验结果不符合本标准时，判该批产品不合格，不得复检；除生物项目外的其他项目检验结果不符合本标准时，应从该批产品中加倍抽取样品进行复检，以复检结果为准。如复检结果符合本标准要求时，判定该批产品为合格；如复检结果仍有不符合本标准要求时，则判定该批产品不合格。

8 标签、标志、包装、运输

8.1 包装

8.1.1 成品包装材料应无毒、无异味，符合国家相关食品安全标准要求。包装应严密、牢固。

8.1.2 净含量应符合国家相关规定。

8.2 标签、标志

8.2.1 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

8.2.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁、卫生、防潮、防晒。不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发异味的物品混运。装卸时应轻拿轻放，不得重压、摔撞。

8.3.2 运输时应在阴凉、干燥通风环境中，不得日晒雨淋、受潮。不得扔摔、撞击、挤压。搬运时应轻拿轻放。

8.4 贮存

应贮存于通风、干燥、清洁、防潮、防虫、防鼠的仓库内，不得与有毒、有异味、有腐蚀、有污染等物品混贮。产品应堆放在垫板上，且离地10 cm、离墙20 cm 以上。

8.5 保质期

在符合本标准规定的贮运条件、包装完好情况下，产品保质期为18个月。



Q/YMZ0014S-2020

目次

前言	11
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 技术要求	2
4 检验规则	3
5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期	3



Q/YMZ0014S-2020

冷榨调味油

1 范围

本标准规定了冷榨调味油的技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以鲜藤椒、鲜花椒、鲜木姜子为原料，经选料、破碎、辅以或不辅以菜籽油、大豆油、棕榈油中的一种，经油水分离，添加或不添加丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、维生素E，调配（或不调配）、灌装而成的冷榨调味油。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 1536 菜籽油

GB 1886.12 食品安全国家标准 食品添加剂 丁基羟基茴香醚（BHA）

GB 1886.233 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素E

GB 1900 食品安全国家标准 食品添加剂 二丁基羟基甲苯（BHT）

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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

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 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并（a）芘的测定

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 5525 植物油脂 透明度、气味、滋味鉴定法

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 5009.262 食品安全国家标准 食品中溶剂残留量的测定

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 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 30391 花椒

DB51/ 008 食品安全地方标准 花椒油

DB511423/T39 无公害农产品 藤椒

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》

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 技术要求

Q/YMZ0014S-2020

3.1 原辅料要求

3.1.1 藤椒应符合 DB511423/T39 的规定。

3.1.2 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

3.1.3 鲜木姜子应新鲜、无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2761 的规定。

3.1.4 菜籽油应符合 GB/T 1536 的规定。

3.1.5 丁基羟基茴香醚 (BHA) 应符合 GB 1886.19 的规定。

3.1.6 二丁基羟基甲苯 (BHT) 应符合 GB 1900 的规定。

3.1.7 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。

3.1.8 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有本产品固有的色泽	取适量试样置于烧杯中，在充足的自然光下目测其色泽和组织形态。杂质：遇气味检验按 GB/T 5525 规定执行。
组织形态/性状	液态、有少量不溶物	
滋味、气味	具有本产品固有的滋味、气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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)	≤ 4.0	GB 5009.3
羧基类物质 ^a (以羟基-β-山椒素计)/(mg/g)	≥ 2.0	DB51/ 008附录A
酸价(KOH)/(mg/g)	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
溶剂残留量/(mg/kg)		
含浸出油原料	≤ 20	GB 5009.262
压榨油原料	不得检出	
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.11
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.09	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ /(ug/kg)	≤ 10	GB 5009.22
苯并(a)芘/(ug/kg)	≤ 10	GB 5009.27
^a 限藤椒油、花椒油产品。		

3.4 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.5 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.6 农药残留量

应符合 GB 2763 等国家标准和国家有关规定。

3.7 食品添加剂

食品添加剂允许添加的食品名称和最大使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.8 净含量及允许短缺量

Q/YMZ0014S-2020

按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》执行，依照JJF 1070中规定的方法检验。

3.9 生产加工过程的卫生要求
应符合GB 8955的规定。

4 检验规则

4.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

4.2 出厂检验

4.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

4.2.2 出厂检验项目包括感官要求、水分及挥发物、酸价、过氧化值、净含量及允许短缺量。

4.3 型式检验

4.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 产品定型时；
- b) 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产3个月以上恢复生产时；
- e) 国家食品安全监督机构提出要求时；

4.3.2 型式检验项为本标准3.2（感官要求）、3.3（理化指标）规定的全部项目。

4.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

4.5 抽样方法和抽样数量

4.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于1kg（不少于2个最小销售包装）的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样品。

4.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格的产品中随机抽取不少于2kg（不少于4个最小销售包装）的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样品。

4.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。

5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

5.1 标志、标签

产品标签应符合GB 7718、GB 28050和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》的规定；包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中必须防潮、防霉、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，食品贮存时应留有一定空隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

5.5 保质期



Q/YMZ0014S-2020

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为 12 个月。

四川省食品安全企业标准备案登记表

企业名称	么麻子食品股份有限公司		
注册地址	洪雅县止戈镇五龙村		
法定代表人或负责人	赵联军	手机号码	13518401199
食品标准名称	凉拌调味油	标准编号	Q/YMZ0014S-2020
标准发布日期	2020-01-16	标准实施日期	2020-02-18
适用的食品类别	油脂及其制品		
是否为集团公司备案	否		
适用单位	么麻子食品股份有限公司		
网上公示情况	已完成备案前公示(2019.01.16-2019.02.18),公示期间未收到意见和建议。		
食品安全相关内容	严于食品安全国家标准、四川省食品安全地方标准的食品安全指标	食品安全项目及指标值	铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤ 0.09
		依据的食品安全国家标准、四川省食品安全地方标准名称,对应的项目及指标值	GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》 铅(以Pb计)/(mg/kg) (油脂及其制品) ≤ 0.1
		其他说明	无
	其他食品安全相关内容	企业标准中其他食品安全相关内容是否符合相应的食品安全国家标准、四川省食品安全地方标准及相关规定。 ☒ 符合 ☐ 不符合	
本企业对所报的企业标准及其资料的真实性、合法性负责。如有不实之处,本企业愿承担全部法律责任。			
企业(盖章): 么麻子食品股份有限公司 企业法定代表人或负责人签字:		备案登记情况:	予以备案
2020年02月19日		2020年03月04日	

上述备案的食品安全内容与食品安全国家标准或者地方标准冲突的该备案自动废止。企业更新标准备案后,原备案自行废止。

Q/YHTA

益海嘉里（泰安）油脂工业有限公司企业标准

Q/YHTA 0001S-2019

代替 Q/YHTA 0001S-2016

食用动物油脂



2019-01-17 发布

2019-01-21 实施

益海嘉里（泰安）油脂工业有限公司

发布

Q/YHTA 0001S-2019

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准严格按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。

本标准代替 Q/YHTA 0001S-2016《食用动物油脂》。

本标准由益海嘉里（泰安）油脂工业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：顾小兰、郭海连、林峻、李学敏、吴奎。



Q/YHTA 0001S-2019

食用动物油脂

1 范围

本标准规定了食用动物油脂的分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于经检验检疫合格的牛、羊、鸡、鸭等动物的板油、肉膘、网膜或附着于内脏器官的纯脂肪组织及经检验检疫合格的牛骨（牛腿骨、板叉骨、胸骨、肋骨、脊椎骨等）、鱼脂肪为主要原料制取的油脂，添加或不添加食品添加剂维生素E、二丁基羟基甲苯（BHT）、丁基羟基茴香醚（BHA）、特丁基对苯二酚（TBHQ）、茶多酚、茶多酚棕榈酸酯、甘草抗氧化物、植酸、竹叶抗氧化物、抗坏血酸棕榈酸酯、没食子酸丙酯、迷迭香提取物、羟基硬脂精，经或不经预处理、高温（或离心）炼制、脱胶（脱酸）、脱色、脱臭、过滤、冷却、（包装）等工艺加工而成的食用动物油脂。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文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）适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 1886.12 食品安全国家标准 食品添加剂 丁基羟基茴香醚（BHA）
- GB 1886.14 食品安全国家标准 食品添加剂 没食子酸丙酯
- GB 1886.172 食品安全国家标准 食品添加剂 迷迭香提取物
- GB 1886.211 食品安全国家标准 食品添加剂 茶多酚（又名维多酚）
- GB 1886.230 食品安全国家标准 食品添加剂 抗坏血酸棕榈酸酯
- GB 1886.233 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素E
- GB 1886.237 食品安全国家标准 食品添加剂 植酸（又名肌醇六磷酸）
- GB 1886.253 食品安全国家标准 食品添加剂 羟基硬脂精（又名氧化硬脂精）
- GB 1886.89 食品安全国家标准 食品添加剂 甘草抗氧化物
- GB 1900 食品安全国家标准 食品添加剂 二丁基羟基甲苯（BHT）
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- 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/T 4456 包装用聚乙烯吹塑薄膜
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并（a）芘的测定
- GB 5009.181 食品安全国家标准 食品中丙二醛的测定
- 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 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 9683 复合食品包装袋卫生标准

Q/YHTA 0001S-2019

GB 10146 食品安全标准 食用动物油脂

GB/T 12766 动物油脂 熔点测定

GB/T 13508 聚乙烯吹塑容器

GB/T 14187 包装容器 纸桶

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 22460 动植物油脂 罗维朋色泽的测定

GB 26403 食品安全国家标准 食品添加剂 特丁基对苯二酚

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 29942 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 E (dl- α -生育酚)

GB 30615 食品安全国家标准 食品添加剂 竹叶抗氧化物

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[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

国家卫生计生委关于批准茶多酚棕榈酸酯等2种食品添加剂新品种等的公告(2014年第11号)

农业部[2002]第235号公告《动物性食品中兽药最高残留限量》

3 分类

3.1 按产品质量等级不同分为：特级、一级。

3.2 按产品种类不同分为：牛油、牛骨油、羊油、鸡油、鸭油、鱼油。

4 技术要求

4.1 原辅料

4.1.1 牛、羊等动物的板油、肉膘、网膜或附着于内脏器官的纯脂肪组织，牛骨（牛腿骨、板叉骨、胸骨、肋骨、脊椎骨等），鸡、鸭等动物的板油、肥膘、网膜或附着于内脏器官的纯脂肪组织

应经检验检疫合格，新鲜、洁净，并应符合GB 2707的规定。

4.1.2 鱼脂肪

应符合GB 2733的规定。

4.1.3 维生素 E

应符合GB 1886.233的规定。

4.1.4 二丁基羟基甲苯

应符合GB 1900的规定。

4.1.5 丁基羟基茴香醚

应符合GB 1886.12的规定。

4.1.6 特丁基对苯二酚

应符合GB 26403的规定。

4.1.7 茶多酚

应符合GB1886.211的规定。

4.1.8 茶多酚棕榈酸酯

应符合国家卫生计生委关于批准茶多酚棕榈酸酯等2种食品添加剂新品种等的公告(2014年第11号)的规定。

4.1.9 甘草抗氧化物

应符合GB 1886.89的规定。

4.1.10 植酸

应符合GB1886.237的规定。

4.1.11 竹叶抗氧化物

Q/YHTA 0001S-2019

应符合 GB 30615 的规定。

4.1.12 抗坏血酸棕榈酸酯

应符合 GB 1886.230 的规定。

4.1.13 没食子酸丙酯

应符合 GB 1886.14 的规定。

4.1.14 迷迭香提取物

应符合 GB1886.172 的规定

4.1.15 羟基硬脂精

应符合 GB 1886.253 的规定。

4.1.16 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

4.2 生产工艺

原料→预处理→高温（或离心）炼制→分离→冷却（包装）→检验→入库。

原料→预处理→高温（或离心）炼制→分离→脱胶（脱酸）→脱色、脱臭→过滤→冷却→包装→检验→入库。

4.3 感官指标

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标	
	特级	一级
色泽	液态部分呈浅黄色；固态部分呈黄白色，无霉斑	液态部分呈淡黄色或黄棕色；固态部分呈白色或淡黄色，无霉斑
组织形态	凝固态：呈膏状、有光泽、无异物 融化态：澄清透明、无异物	凝固态：固体、平滑有光泽 融化态：透明或微浊、无异物
滋味、气味	具有该产品应有的气味及滋味，无焦臭，无酸败，无其他异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

4.4 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	
	特级	一级
水分及挥发物/(%)	≤	0.15
酸价(KOH)/(mg/g)	≤	2.0
过氧化值/(g/100g)	≤	0.10
色泽(罗维朋比色槽 133.4mm) *	≤	红: 3.0
熔点(℃)	10-60	
丙二醛/(mg/100g)	≤	0.25
苯并(a)芘/(μg/kg)	≤	8
其他污染物限量	应符合 GB 2762 的规定	

4.5 兽药残留限量

Q/YHTA 0001S-2019

应符合农业部[2002]第 235 号公告《动物性食品中兽药最高残留限量》和食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量 GB 2763 及国家有关规定。

4.6 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局[2005]第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 及卫计委关于食品添加剂公告的规定。

6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

7 检验方法

7.1 感官检验

取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态。将试样置于 50ml 烧杯中，水浴加热至 50℃，用玻璃棒迅速搅拌，嗅其气味，品其滋味。

7.2 理化检验

7.2.1 水分及挥发物

按 GB 5009.236 规定的方法测定。

7.2.2 酸价

按 GB 5009.229 规定的方法测定。

7.2.3 过氧化值

按 GB 5009.227 规定的方法测定。

7.2.4 色泽

按 GB/T 22460 规定的方法测定。

7.2.5 熔点

按 GB/T 12766 规定的方法测定。

7.2.6 丙二醛

按 GB 5009.181 规定的方法测定。

7.2.7 苯并(a)芘

按 GB 5009.27 规定的方法测定。

7.2.8 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

7.2.9 兽药最高残留限量

按农业部 2002 年 235 号公告和 GB 2763 规定的方法测定。

7.3 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法检验。

8 检验规则

8.1 组批

以同一生产单元、同一配方、同一生产线连续生产的同品种、同规格的产品为一组批。

8.2 抽样

出厂检验时每次在每批中随机抽取样品数量不低于 2kg，分成 2 份，1 份检验，1 份备查。

8.3 检验

8.3.1 出厂检验

Q/YHTA 0001S-2019

8.3.1.1 检验项目

包括感官指标、水分及挥发物、酸价、过氧化值。

8.3.1.2 产品出厂

每批产品须经厂质量检验部门检验合格并签发质量检验报告方可出厂。

8.3.2 型式检验

8.3.2.1 正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时必须进行：

- 新产品投产前；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- 更换设备、主要原辅材料或更改关键工艺可能影响产品质量时；
- 停产半年及以上，再恢复生产时；
- 国家食品药品监督机构提出进行型式检验要求时。

8.3.2.2 检验项目为本标准规定的全部项目。

8.4 判定规则

8.4.1 出厂检验判定

8.4.1.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

8.4.1.2 检验项目如有一项以上(含一项)不合格，应在同批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品。

8.4.2 型式检验判定

8.4.2.1 型式检验结果全部符合本标准，判为合格产品。

8.4.2.2 型式检验结果如有一项或两项不符合本标准，可加倍抽样复检。复检后仍有一项不符合本标准，判为该批产品不合格。

8.4.2.3 型式检验结果有三项及以上不符合本标准，判为该批产品不合格。

9 标志、包装、运输、贮存

9.1 标志

包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。标签应符合 GB 7718、GB 28050 及相应要求的规定。

9.2 包装

9.2.1 内包装采用复合包装袋应符合 GB 9683、采用塑料包装袋应符合 GB 4806.7、采用聚乙烯吹塑薄膜应符合 GB/T 4456 的规定。

9.2.2 外包装用纸桶应符合 GB/T 14187 的规定，聚乙烯吹塑桶应符合 GB/T 13508 的规定，瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

9.2.3 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异气味，便于装卸、仓储和运输。

9.3 运输

9.3.1 运输应使用符合卫生要求的运输工具，运输工具必须清洁、干燥、通风良好，运输过程中防止雨淋、日晒、渗漏、污染、标签脱落和避免重力撞击等情况，严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混运。

9.3.2 装卸时应小心轻放、防止剧烈震动。散装运输要有专车，保持车辆清洁、卫生。

9.4 贮存

Q/YHTA 0001S-2019

9.4.1 包装产品应贮存于阴凉、清洁、干燥、通风良好的仓库中，严防日光直射，不得与潮湿地面直接接触，散装产品应贮存于符合食品安全要求的储罐中。不得与易燃、易爆、有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。

9.4.2 产品在本标准规定的条件下运输、贮存，保质期不超过12个月。

编制说明

本标准适用于以大豆油、菜籽油中的一种或多种为主要原料，添加或不添加食用大豆粕，经炒制（熬制）或不炒制（熬制），焖制（冷却）或不焖制（冷却），过滤或不过滤，再加入黑糖糖浆、辣椒红油、食用动物油脂（详见附录 D）、复配乳化剂（酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯）、冰乙酸（低压羰基化法）、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、乳酸、乳酸钠（溶液）、辣椒红、辣椒、郫县豆瓣、白砂糖、葱、姜、蒜、花椒、白酒、八角、小茴香、月桂叶、芫荽、肉豆蔻、孜然、胡椒、丁香、肉桂、豆蔻、草果、高良姜、白芷、山奈、芝麻油、芝麻、酱油、桂皮、食用盐、味精（谷氨酸钠）、泡椒、泡姜、豆豉、香菜籽、酵母抽提物、呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、焦糖色（普通法）、磷脂、冷榨调味油（详见附录 C）、食品用香精（肉味风味、蒜香风味、泡椒风味、鸡肉风味、牛肉风味、麻辣风味、火锅风味、酸辣风味、香辣风味、芝麻风味、迷迭香风味、黑椒牛肉风味中的一种或几种）、食品用香料（大蒜油、生姜油树脂、花椒提取物、八角茴香油、小茴香油、孜然油、肉桂皮油、黑胡椒油中的一种或几种）中的几种为原料，经调配、混合、包装而成的含两种或两种以上的调味料的即食或非即食油状复合调味料。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河市乐味调味品加工有限公司