

Q/FRC

抚顺荣城食品有限公司企业标准

Q/FRC 0002S-2024

调味油

2024-XX-XX 发布

2024-XX-XX 实施

抚顺荣城食品有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构起草规则》给出的规则编写。

本标准食品安全指标依据 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》制定，其中铅 指标要求严于国家标准规定。菌落总数、大肠菌群指标参照 T/LFSA 007- 2021《团体标准 复合调味料》制定。其它指标根据产品实测值制定。

本标准由抚顺荣城食品有限公司提出并起草，适用于抚顺荣城食品有限公司调味油的生产加工。

本标准代替 Q/FRC 0002S-2023《调味油》

本标准与 Q/FRC 0002S-2023《调味油》的主要差异：

- 修改了原料，删除了原料中的食用盐
- 修改了标志，删除了标志中“非即食”字样的描述

本标准主要起草人：唐娟

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- Q/FRC 0002S-2023

调味油

1 范围

本标准规定了调味油的要求、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以食用植物油、辣椒油为原料，添加食品添加剂辣椒红，经配料、搅拌、灌装而制成的即食调味油。

2 规范性引用文件

下列文件对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/T 191 包装储运图示标志

GB 2716 食用植物油

SB/T 11192 辣椒油

GB 1886.34 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒红

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 4789.2 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 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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

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

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

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 要求

生产所用原、辅料必须符合国家食品安全标准和相关规定

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 辣椒油：应符合 SB/T 11192 的规定。

3.1.3 辣椒红：应符合 GB 1886.34 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	试验方法
色泽	具有产品应有的色泽	取试样 50g, 置于清洁的样品杯中 (100ml 烧杯), 在自然光下观察其色泽、形态和杂质, 用嗅觉检验气味, 用温水漱口品尝其滋味。
滋味、气味	具有产品应有的气味和滋味, 无焦臭、酸败及其他异味	
组织状态	常温下本品为油状液体, 均匀一致	
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	试验方法
水分及挥发物 / (%)	≤ 0.8	GB 5009.236
酸价(以脂肪计) (KOH) / (mg/g)	≤ 3	GB 5009.229 或 ^a 快速检验方法
过氧化值 (以脂肪计) / (g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227 或 ^a 快速检验方法
无机砷 (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 B1 / (μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22
注: a、快速检验方法适用于出厂检验		

3.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 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 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2 ^b
大肠菌群 / (MPN/g)	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 ^b
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 / (CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法

注：a、样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合国家相应的标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

3.7 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

3.8 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定方法测定。

4 检验规则

4.1 入库检验

原辅料、包装材料在入库前应该经企业的质量检验部门按规定进行检查验收，合格后方可入库。

4.2 组批与抽样

以同一批原料、同一配料、同一班次生产的同一规格、同一生产日期的产品为一批。随机抽取满足检验和备检需要样品。分成两份，一份检验，一份备查。

4.3 出厂检验

每批产品应该经生产厂质检部门按本标准检验，检验合格并签发合格证后，方可出厂。

出厂检验项目为：感官要求、水分及挥发物、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群、净含量。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目应包括本标准规定的全部项目。

4.4.2 在正常生产时，型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 产品定型投产时；
- b) 原、辅料产地或供应商发生改变时或更新主要生产设备时；
- 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差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；

f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

4.5 判定规则

4.5.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

4.5.2 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。

5 标志、包装、运输与贮存

5.1 标志

预包装产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 标准规定。

5.2 包装

产品采用符合 GB 9683 规定的复合食品包装袋或符合 GB 4806.7 规定的塑料袋（瓶）包装，外包装采用符合 GB/T 6543 标准规定的瓦楞纸箱。

5.3 运输

运输工具应清洁，干燥、卫生且具有防雨、防潮、防暴晒等措施。严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运，运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮。

5.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生、阴凉、通风、干燥，具有防尘、防蝇、防虫、防鼠的仓库内，严禁与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同贮，产品应离墙离地分类堆放，应有垫高架，离地 10cm，离墙 20cm。

在符合本标准规定的条件下，自生产之日起，常温下产品保质期 12 个月。

抚顺荣城食品有限公司

调味油（Q/FRC 0002S-2024）企业标准编制说明

一、目的：

由于《调味油》无国家标准或行业标准。因此，抚顺荣城食品有限公司根据《中华人民共和国标准化法》的规定制定《调味油》企业标准，目的作为指导生产、控制产品质量、检验和销售的依据。

二、标准主要内容制订依据：

本标准适用于以食用植物油、辣椒油为原料，添加食品添加剂辣椒红，经配料、搅拌、灌装而制成的即食调味油。

原辅料要求：

生产所用原、辅料必须符合国家食品安全标准和相关规定。

食用植物油：应符合 GB 2716 的规定

辣椒油：应符合 SB/T 11192 的规定。

辣椒红：应符合 GB 1886.34 的规定。

生产工艺：原辅料→配料→搅拌→灌装→即食调味油

本标准食品安全指标依据 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》制定，其中铅 指标要求严于国家标准规定。菌落总数、大肠菌群指标参照 T/LFSA 007- 2021《团体标准 复合调味料》制定。酸价和过氧化值参照 GB2716-2018《食品安全国家标准 植物油》制定。其它指标根据产品实测值制定。

四、与现行有效参照的标准比较

编号	检测项目	企业标准的检测指标值	引用标准的检测指标值	依据（引用标准名称）	是否符合引用依据
1	感官要求	1. 色泽：具有该类产 品特有的色泽。 2. 滋味、气味：具有产 品应有的气味和滋味，	根据产品特点 确定	/	/

		<p>无焦臭、酸败及其他异味</p> <p>3. 组织状态：常温下本品为油状液体，在存放过程中允许有少量沉淀存在</p> <p>4. 杂质：无肉眼可见外来杂质。</p>			
2	水分及挥发物	≤0.8%	根据产品实测值确定	/	/
3	酸价（以脂肪计） （KOH）	≤3(mg/g)	根据产品实测值确定	/	/
4	过氧化值 （以脂肪计）	≤0.25(g/100g)	根据产品实测值确定	/	/
5	无机砷 （以As计）	≤0.1 mg/kg	≤0.1 mg/kg	GB 2762-2022 《食品安全国家标准食品中污染物限量》	符合
6	铅（以Pb计）	≤0.9 mg/kg	≤1.0 mg/kg	GB 2762-2022 《食品安全国家标准食品中污染物限量》	严于
7	黄曲霉毒素 B1	≤5.0 μg/kg	≤5.0 μg/kg	GB 2761-2017 《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》	符合

8	菌落总数 (仅限于 即食类 产品)	同一批次产品应采集 的样品数 (n) : 5 最大允许超出 m 值的 样品数 (c) : 2 可接受水平的限量值 (m) : 10^4 CFU/g 最高安全限量值 (M) : 10^5 CFU/g	同一批次产品应采集 的样品数 (n) : 5 最大允许超出 m 值的 样品数 (c) : 2 可接受水平的限量值 (m) : 10^4 CFU/g 最高安全限量值 (M) : 10^5 CFU/g	T/LFSA 007-2021 《团体标准 复合调味 料》	符合
9	大肠菌群 (仅限于 即食类 产品)	同一批次产品应采集 的样品数 (n) : 5 最大允许超出 m 值的 样品数 (c) : 2 可接受水平的限量值 (m) : 0.3MPN/g 最高安全限量值 (M) : 1.5MPN/g	同一批次产品应采集 的样品数 (n) : 5 最大允许超出 m 值的 样品数 (c) : 2 可接受水平的限量值 (m) : 0.3MPN/g 最高安全限量值 (M) : 1.5MPN/g	T/LFSA 007-2021 《团体标准 复合调味 料》	符合
10	沙门氏菌 (仅限于 即食类 产品)	同一批次产品应采集 的样品数 (n) : 5 最大允许超出 m 值的 样品数 (c) : 0 可接受水平的限量值 (m) : 0 最高安全限量计值 (M) : -	同一批次产品应采集 的样品数 (n) : 5 最大允许超出 m 值的 样品数 (c) : 0 可接受水平的限量值 (m) : 0 (若非指定, 均以/25g 或/25ml 表示) 最高安全限量值 (M) : -	GB 29921-2021 《食品安 全国家标准 预包装食 品中致病菌 限量》	符合
11	金黄色葡 萄球菌 (仅限 于即食类 产品)	同一批次产品应采集 的样品数 (n) : 5 最大允许超出 m 值的 样品数 (c) : 1 可接受水平的限量值	同一批次产品应采集 的样品数 (n) : 5 最大允许超出 m 值的 样品数 (c) : 1 可接受水平的限量值 (m) : 100 CFU/g	GB 29921-2021 《食品安 全国家标准 预包装食品 中致病菌限 量》	符合

		(m) :100 CFU/g 最高安全限量值 (M) :1000	最高安全限量值 (M) :1000		
--	--	--	----------------------	--	--

五、严于国家标准说明

GB 2762-2002 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》规定调味品中铅的限量为 $\leq 1.0\text{mg/kg}$ 。本标准规定铅限量 $\leq 0.9\text{mg/kg}$ 严于国家标准。