

Q/SWF

遂宁市万福食品有限公司企业标准

Q/SWF0003S-2022



香辛料油

企业联系人及电话：吴成德 13909069905

企业收集反馈意见邮箱：13909069905@139.com

2022-03-20 发布

2022-05-01 实施

遂宁市万福食品有限公司发布



Q/SWF0003S-2022

目 次

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



Q/SWF0003S-2022

前 言

依据《中华人民共和国食品安全法》及《国家卫生计生委办公厅关于进一步加强食品安全标准管理工作的通知》要求，本公司参照 GB 2716《食品安全国家标准-植物油》，并结合产品特性，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》要求，起草了《香辛料油》标准。

本标准由遂宁市万福食品有限公司提出。

本标准起草单位：遂宁市万福食品有限公司。

本标准主要起草人：吴成德。



Q/SWF0003S-2022

香辛料油

1 范围

本标准规定了红油的技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以菜籽油、大豆油、玉米油、米糠油中的一种或多种为原料，辅以花椒、藤椒、木姜子、辣椒、生姜、大葱、大蒜等香辛料中的一种或多种，添加或不添加芝麻、食用香精、香料，经选料、清洗（或不清洗）干燥（或不干燥）配料、加热（或不加热）浸泡、冷却、过滤（或不过滤）、灌装而成的香辛料油。

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 1535 大豆油
GB 1536 菜籽油
GB 19111 玉米油
GB 19112 米糠油
GB 2716 食品安全国家标准-植物油
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 食品中农药残留限量
GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
GB/T 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB/T 5009.22 食品中黄曲霉毒素 B₁ 的测定
GB/T 5009.27 食品中苯并（a）芘的测定
GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法
GB/T 5528 植物油脂水份及挥发物含量测定法
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 食用植物油厂卫生规范
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
GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
GB/T 30383 生姜
GB/T 30391 花椒
NY/T 1835 大葱等级规格
SB/T 10348 大蒜
GB/T 11761 芝麻



Q/SWF0003S-2022

GB/T 24694 玻璃容器 白酒瓶
GB/T 17374 食用植物油销售包装
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
GB 28314 食品添加剂 辣椒油树脂
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

3.1 原料要求

- 3.1.1 菜籽油应符合 GB 1536 的规定。
- 3.1.2 大豆油应符合 GB 1535 的规定。
- 3.1.3 玉米油应符合 GB 19111 的规定。
- 3.1.4 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 3.1.5 藤椒、木姜子应新鲜、干净、无虫蛀、无霉变、并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 3.1.6 生姜应符合 GB/T 1835 的规定。
- 3.1.7 大葱应符合 NY/T 1835 的规定。
- 3.1.8 大蒜应符合 SB/T 10348 的规定。
- 3.1.9 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.10 芝麻应符合 GB/T11761 的规定。
- 3.1.11 辣椒应符合 GB/T30382 的规定。
- 3.1.12 米糠油应符合 GB 19112 的规定。
- 3.1.13 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。

3.1 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	去适量样品置于白烧杯中，在自然光下观察色泽、组织形态、性状，水浴加热至 50℃嗅其气味、尝其滋味。
组织形态/性状	油状液态或固液混合状态	
滋、气味	具有本产品固有的滋、气味，无异味异臭。	

3.2 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 1 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分及挥发物/(g/100g)	≤ 0.8	GB/T 5528
酸价(KOH)/(mg/g)	≤ 3	GB/T 5009.37
过氧化值/(g/100g)	≤ 0.25	



Q/SWF0003S-2022

溶剂残留/(mg/kg)	≤	20	
羰基价/(mmol/kg)	≤	20	
苯并(a)芘/(μg/kg)	≤	10	GB/T 5009.27
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤	0.1	GB/T 5009.11
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.09	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	≤	10	GB/T 5009.22

3.3 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.4 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.5 农药残留限量

应符合 GB 2763 等国家标准和国家有关规定。

3.6 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。

3.7 净含量及允许短缺量

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。

3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 8955 和 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 原辅料入库检验

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、浸出油溶剂残留、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 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

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



Q/SWF0003S-2022

4.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于2个最小销售包装（不少于100ml）的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于4个最小销售包装（不少于100ml）的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现一项不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；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

产品标志、标签应符合GB 7718、GB 28050和国家质检总局令【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。由转基因加工而成的产品，应符合国家有关规定。

5.2 包装

内包装用玻璃容器应符合GB/T 24694的规定，塑料容器应符合GB/T 17374的规定。外包装箱用瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。

5.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中必须防雨、防潮、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间隙，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

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为18个月。
