

食品安全企业标准编制说明

标准名称	香辛料调味油	标准主要起草人	王恭阅
工作概况 <p>本企业所生产的香辛料调味油产品，目前无国家标准、行业标准和地方标准，为了保证产品质量，确保食品安全，需要制定企业标准对产品进行规范，并作为我公司组织生产、品质控制、贮运、销售过程中执行的依据。我公司收集了国内同类产品有关的法规、标准和技术资料，通过分析、研究，并经本公司积累的经验和研究成果，以及多次试验验证有关数据，确定《香辛料调味油》企业标准的内容，其中，理化指标、微生物指标参照国家相关的食品技术标准和法规，依据我公司生产的实际制定</p>			
标准主要内容的确定依据(如技术指标、参数、公式、性能要求、试验方法等统计数据，可以另附页说明) <p>一、产品指标</p> <p>1. 感官指标：按产品实际情况确定了调味油的感官要求，对其组织形态、色泽、气味与滋味、杂质做了规定。</p> <p>2. 理化指标：</p> <p>水分及挥发物：根据产品工艺配料及油炸特点设立，具体数值根据本产品的特性及多次检验确定。</p> <p>酸价、过氧化值：以食用植物油为主要原料的产品参照 GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》中食用植物油指标要求制定；以食用动物油脂为主要原料的产品参照 GB 10146-2015《食品安全国家标准 食用动物油脂》中指标制定。</p> <p>铅指标：参照 GB 2762-2022 标准中调味品类香辛料油的规定。</p> <p>苯并[a]芘指标：按 GB 2762-2022 标准中油脂及其制品的规定。</p> <p>3. 微生物指标：即食类产品依据 GB 29921-2021 中即食调味品类致病菌指标来制定。</p> <p>4. 食品添加剂等效采用了 GB 2760 的要求。</p> <p>二、试验方法</p> <p>感官要求：按本标准通过目测、鼻嗅、口尝等方法进行检验。</p> <p>理化指标：水分及挥发物按 GB 5009.236、酸价按 GB5009.229、过氧化值按 GB 5009.227、铅按 GB 5009.12、苯并[a]芘按 GB 5009.27、其他污染物按 GB 2762 的规定执行。</p> <p>微生物限量：沙门氏菌按 GB4789.4、金黄色葡萄球菌按 GB4789.10 的规定方法测定。</p> <p>食品添加剂：按国家相关标准规定的方法测定。</p>			
与有关法律、法规和强制性标准的关系 <p>1. 本企业标准引用的上级标准都是现行标准，其内容与现行有关法律、法规和上级强制性标准无抵触。</p> <p>2. 本标准中铅指标$\leq 0.8\text{mg/kg}$，严于 GB 2762-2022 标准中调味品总铅限量（（以 Pb 计）mg/kg）：1.0mg/kg 的 20%。</p>			
本标准低于国家(行业、地方)推荐性标准的原因 <p>本标准不存在低于国家（行业、地方）强制性、推荐性标准的情况。</p>			