ICS XX.XXX

X XX

贵州省卫生健康委员会 发布

202X - XX - XX实施

202X - XX - XX发布

食品安全地方标准

木姜子油

（征求意见稿）

DBS52/ XXX—2025

DBS52

贵州省地方标准

1. 目 次

前言................................................................................ II

1 范围.............................................................................. 1

2 规范性引用文件.................................................................... 1

3 术语和定义........................................................................ 1

4 要求.............................................................................. 2

5 检验规则.......................................................................... 3

6 标签、标志、包装、运输、贮存...................................................... 4

1. 前 言

本文件按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本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。

本文件由贵州省产品质量检验检测院提出。

本文件由贵州省卫生健康委员会归口。

本文件起草单位：贵州省产品质量检验检测院、黔南布依族苗族自治州检验检测院、贵州南山婆食品加工有限公司、贵州玄德生物科技股份有限公司、贵阳晨光生物科技有限公司、贵州青山不老木姜油厂、贵州省食品检验检测院、安顺市质量技术监督检测所

本文件主要起草人：廖妍俨、杨波、卿云光、包爱明、陆龙发、武亚明、蔡竹君，陈娇，刘钦爽、秦伟军、张鹏、陈永、张晶晶、马义骞、邵飞龙、朱丽波、伍腾、崔洪亚、潘春君、龙文龙、舒梅宝、刘晶晶、张英姿、潘东东、朱清元、李红洲、任沁怡、徐显松、高敏、蒋燕、钱有芬、王茹、刘娅婷、熊家卉、牟琴、王时箭、刘萍、马传曦、蔡仕能。

食品安全地方标准 木姜子油

1 范围

本文件规定了木姜子油的术语和定义、要求（含检验方法）、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于贵州省内生产加工的预包装木姜子油。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注明日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于文件；不注明日期的引用文件，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 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 5009.227 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

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

国家市场监督管理总局令第70号（2023年）《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 木姜子油

以木姜子为主要原料，经蒸馏或萃取或油浸等工艺提取后，用食用植物油调配、包装制成的香辛料油。

4 要求

4.1 原辅料

4.1.1 木姜子

木姜子原料应干燥、无虫蛀、无霉变、无异味、无污染、无杂质,具有木姜子应有的色泽和天然芳香味。

4.1.2 食用植物油

应符合GB 2716的规定。

4.1.3 其他原辅料

应符合相应的食品安全国家标准和国家相关规定。

4.2 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 | 浅黄色至棕黄色，色泽均匀 | 独立包装的样品静置8小时后观察组织形态，取适量样品于烧杯中，在自然光下观察色泽和透明度，嗅其气味，用温开水漱口后，品其滋味。 |
| 气味、滋味 | 具有木姜子油特有气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味 |
| 组织形态 | 澄清、透明的油状液体，无悬浮物‌，无油水分层现象 |
| 杂质 | 无正常视力可见外来异物 |

4.3 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 |
| --- | --- | --- |
| 酸价（KOH）/（mg/g） ≤ | 4.0 | GB 5009.229 |
| 过氧化值/（g/100g） ≤ | 0.25 | GB 5009.227 |
| 铅（以Pb计）/（mg/kg） ≤ | 0.08 | GB 5009.12 |
| 总砷（以As计）/（mg/kg） ≤ | 0.1 | GB 5009.11 |
| 苯并[a]芘/（μg/kg） ≤ | 10 | GB 5009.27 |

4.4 食品添加剂

应符合GB 2760 的规定。

4.5 其他污染物限量

应符合GB 2762 的规定。

4.6真菌毒素限量

应符合GB 2761 的规定。

4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验应按JJF 1070的规定执行。

4.8 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批投料、同一班次、同一生产日期生产包装的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取定量包装样品，样品量应满足检测及留样要求，样品分为2份，一份作检验样品，另一份作备检样品。

5.3 检验

5.3.1 出厂检验

每批产品出厂前，应进行出厂检验，经检验合格方能出厂。出厂检验项目包括感官、净含量、酸价、过氧化值。

5.3.2 型式检验

本文件4.2～4.7为型式检验项目，正常生产时每年至少应进行一次型式检验。有下列情况之一时，应进行型式检验：

a） 原料来源、加工工艺或生产设备有较大改变，可能影响产品质量安全时；

b） 连续停产三个月以上恢复生产时；

c） 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；

d） 市场监督管理部门等有关行政主管部门提出要求时。

5.4 判定规则

检验项目全部符合本文件规定时，判定该批产品合格。检验项目如不符合本文件规定时，允许用备检样品对不符合项进行复验，结果判定以复验结果为准。

6 标签、标志、包装、运输、贮存

6.1 标签

标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。

6.2 标志

包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.3 包装

产品包装材料和容器应符合食品安全国家标准及有关规定。

6.4 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中应防雨、防潮、防曝晒；不应与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

6.5 贮存

产品应贮存于清洁卫生、阴凉、干燥、通风处，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性的物品同处贮存；产品应离地离墙存放，实行先进先出的原则。

DBS52/ XXX—2025