

备案前公示情况说明

根据《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》和《四川省食品安全企业标准备案办法》的要求，现将我公司拟修订备案的企业标准备案登记表及编制说明上传到乐山市卫生健康委员会网站征求意见（20个工作日），如有意见和建议请与我公司联系。

联系人：邹晋

联系电话：0833-2599168

邮箱：774635560@qq.com



四川四季天食品有限公司

二〇二二年三月四日

四川省食品安全企业标准备案登记表

企业名称		四川四季天食品有限公司	
注册地址		四川省乐山高新区乐高大道西段 1 号	
法定代表人或负责人		周婷	联系电话 0833-2599188
企业标准名称		风味动物油脂	标准编号 Q/SJT0003S-2022
标准发布日期		2022-03-04	标准实施日期 2022-03-10
适用的食品类别		食用动物油脂	
是否为集团公司备案		否	
适用单位		四川四季天食品有限公司	
网上公示情况			
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	苯并(a)芘/(μg/kg) ≤9.95
		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》(油脂及其制品) 苯并(a)芘/(μg/kg) ≤10
		其他说明	
	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。如有不实之外, 本企业愿 承担全部法律责任。			
企业(盖章):  企业法定代表人或负责人签字: 周婷 2022年 3 月 4 日		备案登记情况:	

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。

四川省食品安全企业标准编制说明

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项目及指标说明

本食品安全企业标准适用的食品类别为：食用动物油脂，其安全性指标对应执行 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，本企业通过对品质严格质控，工艺改进及生产过程规范等措施，结合多次产品检测，现将苯并(a)芘指标定为：苯并(a)芘/ $\leq 9.95 \mu\text{g/kg}$ ，严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中油脂及其制品：苯并(a)芘/ $\leq 10 \mu\text{g/kg}$ 的规定。

企业（盖章）：



企业法定代表人或负责人签字：周婷

2022 年 3 月 4 日

四川省食品安全企业标准变更登记表

标准名称	风味动物油脂		
标准编号	Q/SJT0003S-2018	备案日期	2019-1-4
标准备案号	51110036S-2019	修改日期	2022-3-4
企业名称	四川四季天食品有限公司		
联系人及电话	邹晋 13881346881		
变更原因及依据： 由于公司的业务发展及生产变化需要			
变更内容： 将原标准中 1 范围 本标准规定了风味动物油脂的技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。本标准适用于以猪油、猪骨油、鸡油、鸡骨油、鸭油、鸭骨油、牛油、牛骨油、羊油、羊骨油中的一种或多种为原料，辅以或不辅以生姜、洋葱、大葱、大蒜、花椒、胡椒、迷迭香、丁香、多香果、月桂叶、桂皮、山奈、小茴香、草果、八角、豆蔻、香菇中的一种或多种，添加或不添加维生素 E、丁基羟基茴香醚（BHA）中的一种，经加热溶解、调配、杀菌、过滤、包装而成的风味动物油脂。 修改为 1 范围 本标准规定了风味动物油脂的技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。本标准适用于以猪骨油、鸡骨油、鸭骨油、牛骨油、羊骨油中的一种或多种为原料，辅以或不辅以生姜、洋葱、大葱、大蒜、花椒、胡椒、迷迭香、丁香、多香果、月桂叶、桂皮、山奈、小茴香、草果、八角、豆蔻、香菇中的一种或多种，添加或不添加维生素 E、丁基羟基茴香醚（BHA）中的一种，经加热溶解、调配、杀菌、过滤、包装而成的风味动物油脂。 法定代表人/主要负责人(签字)  企业名称 (盖章)  2022年3月4日			

备注：本表一式两份，一份卫生行政部门存档，一份企业存档。

Q/SJT

四川四季天食品有限公司企业标准

Q/SJT0003S-2022

风味动物油脂



2022-03-04 发布

2022-03-10 实施

四川四季天食品有限公司 发布

目 次

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



前 言

依据《中华人民共和国食品安全法》及《中华人民共和国标准化法》规定,按照国家卫生计生委办公厅下发的《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 10146《食品安全国家标准 食用动物油脂》,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《风味动物油脂》标准。

本标准由四川四季天食品有限公司提出。

本标准起草单位:四川四季天食品有限公司。

本标准主要起草人:曾永冲、李治刚、赵春容。



风味动物油脂

1 范围

本标准规定了风味动物油脂的技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以猪骨油、鸡骨油、鸭骨油、牛骨油、羊骨油中的一种或多种为原料，辅以或不辅以生姜、洋葱、大葱、大蒜、花椒、胡椒、迷迭香、丁香、多香果、月桂叶、桂皮、山奈、小茴香、草果、八角、豆蔻、香菇中的一种或多种，添加或不添加维生素E、丁基羟基茴香醚（BHA）中的一种，经加热溶解、调配、杀菌、过滤、包装而成的风味动物油脂。

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 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 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 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 5009.181 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 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 7652 八角

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 7900 白胡椒

GB/T 7901 黑胡椒

GB/T 8937 食用猪油

GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂

GB 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB/T 22300 丁香

GB/T 22301 干迷迭香

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 30380 多香果



- GB/T 30381 桂皮
- GB/T 30383 生姜
- GB/T 30387 月桂叶
- GB/T 30391 花椒
- GH/T 1013 香菇
- GH/T 1139 洋葱
- GH/T 1194 大蒜
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 中华人民共和国农业部公告【2002】第235号《动物性食品中兽药最高残留限量》
- 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 原辅料要求

- 3.1.1 猪油应符合 GB/T 8937 的规定。
- 3.1.2 猪骨油、鸡骨油、鸭骨油、牛骨油、羊骨油应符合经依法备案有效企业标准的规定。
- 3.1.3 鸡油、鸭油、牛油、羊油应符合 GB 10146 的规定。
- 3.1.4 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 3.1.5 洋葱应符合 GH/T 1139 的规定。
- 3.1.6 大葱应新鲜，无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 32763 的规定。
- 3.1.7 大蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 3.1.8 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 3.1.9 胡椒应符合 GB/T 7900 或 GB/T 7901 的规定。
- 3.1.10 迷迭香应符合 GB/T 22301 的规定。
- 3.1.11 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 3.1.12 多香果应符合 GB/T 30380 的规定。
- 3.1.13 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 3.1.14 桂皮应符合GB/T 30381的规定。
- 3.1.15 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 3.1.16 山奈、小茴香、草果、豆蔻应符合GB/T 15691 的规定。
- 3.1.17 香菇应符合 GH/T 1013 的规定。
- 3.1.18 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 3.1.19 丁基羟基茴香醚(BHA)应符合 GB 1886.12 的规定。
- 3.1.20 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	具有产品固有的色泽	取适量样品置于白色瓷盘内，在充足的自然光下，观察色泽，组织形态/性状，嗅其气味，尝其滋味，检查有无杂质。
组织形态/性状	呈固态或液态	
滋、气味	具有本产品固有的滋味和气味，无异味	
杂 质	无正常视力可见其它杂质	

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)	≤	0.25	GB 5009.3
酸价(KOH)/(mg/g)	≤	2.5	GB 5009.229
过氧化值/(g/100g)	≤	0.20	GB 5009.227
丙二醛/(mg/100g)	≤	0.25	GB 5009.181
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤	0.1	GB 5009.11
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤	0.1	GB 5009.12
苯并(a)芘/(μg/kg)	≤	9.95	GB 5009.27

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 农药残留限量

应符合GB 2763等国家标准和国家有关规定。

3.7 兽药残留限量

应符合中华人民共和国农业部公告【2002】第235号《动物性食品中兽药最高残留限量》和国家的有关规定。

3.8 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。

3.9 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。

3.10 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12694和GB 14881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 产品须经公司质检部门检验,检验合格并签发合格证明后方可出厂。

4.2.2 出厂检验项目包括感官要求、水分、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:

- 产品定型时;
- 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;
- 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时;
- 停产3个月以上恢复生产时;
- 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 出厂检验应当从每批产品中随机抽取总量不少于 1kg (不低于 4 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,一份作为备样样品。

4.5.2 型式检验应当从出厂检验合格的产品中随机抽取总量不少于 2kg (不低于 8 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、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,产品保质期为12个月。

