

Q/PXS

盐边县攀乡食品有限公司企业标准

Q/PXS0003S-2025

鸡枞油

2025-7-8 发布

2025-8-10 实施

盐边县攀乡食品有限公司 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 技术要求	2
5 检验方法	3
6 检验规则	4
7 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期	5

前 言

依据《中华人民共和国食品安全法》要求，本公司参照 GB 7096《食品安全国家标准 食用菌及其制品》和 GB 2716《食品安全国家标准 植物油》，并结合产品特性，起草了《鸡纵油》标准，作为组织生产依据。

本标准由盐边县攀乡食品有限公司提出。

本标准起草单位：盐边县攀乡食品有限公司。

本标准主要起草人：文小莉、詹文英。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——2025 年 7 月 8 日首次发布。

鸡枞油

1 范围

本标准规定了鸡枞油的术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则、标识、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以可食用鲜鸡枞菌、干鸡枞、油炸鸡枞和食用植物油为原料生产或加工的鸡枞调味油。

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 1536 菜籽油

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2721-2015 食品安全国家标准 食用盐

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用卫生标准

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 食品农药最大残留量

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 大肠菌落测定

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

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 食品中铅的测定方法

GB 5009.32 食品安全国家标准 食品中9种抗氧化剂的测定

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

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 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品

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

GB/T 12728 食用菌术语

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 《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 鸡枞油

以可食用鸡枞菌为原料，按一定的比例辅以食用盐、辣椒、花椒等调味料，用食用植物油直接浸炸加工而成，含有鸡枞菌、调味料和食用植物油的复合型调味料。

4 技术要求

4.1 原辅料

4.1.1 鸡枞菌

采自可食用的鸡枞菌，应无虫蛀、无腐烂变质，无污染的成熟子实体。

4.1.2 食用植物油

应符合GB 1536的规定。

4.1.3 食用盐

应符合GB 5461的规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
组织形态	鸡枞菌为条、丝、颗粒状，浸于油中	随机取产品 25g, 置入清洁的白色器皿内，在自然光下，通过目测、鼻嗅、口尝的方法分别观察。
外观色泽	鸡枞菌炸后应具有的色泽，油呈清亮，不浑浊	
滋味气味	具有该原料固有的滋味，无哈喇、霉味及其他异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许油中有少量沉淀	

4.3 理化指标

理化指标应符合表2的要求。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
固形物水分 / (%)	≤ 35.0	GB 5009.3
酸价（以脂肪计）(KOH) / (mg/g)	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）/ (g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
铅（以 Pb 计）/ (mg/kg)	≤ 1.0	GB 5009.12
总砷（以 As 计）/ (mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.11
氯化钠（以 NaCl 计）/ (%)	≤ 4	GB 5009.44

4.4 食品添加剂、农药残留

4.4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB2760的规定。

4.4.3 农药残留应符合GB2763的规定。

4.5 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	指 标	检 验 方 法
菌落总数/ (CFU/g)	≤ 5000	GB 4789. 2
大肠菌群/ (MPN/100g)	≤ 30	GB 4789. 3
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出	GB 4789. 4 GB 4789. 10

4.6 禁止性要求

严禁用其他不可食用的野生菌代替可食用鸡枞菌生产。

4.7 净含量

单件预包装产品净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验方法

5.1 感官要求

按 4.2 感官要求进行。

5.2 理化指标

5.2.1 固形物水分

取单个包装产品的固形物，沥干油脂，用沥干的菌类来检测水分，测定方法按GB 5009.3进行。

5.2.2 酸价、过氧化值

将固形物去除，取菌油按GB 5009.229、GB 5009.227规定的进行。

5.2.3 总砷

按GB 5009.11规定的进行。

5.2.4 铅

按GB 5009.12的规定进行。

5.2.5 氯化钠

按GB 5009.44的规定进行。

5.3 微生物指标

5.3.1 菌落总数

按GB 4789.2的规定进行。

5.3.2 大肠菌群、致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)

按GB 4789.3、GB 4789.4、GB 4789.10的规定进行。

5.4 净含量

净含量检测按JJF 1070规定的方法执行。

6 检验规则

6.1 原辅材料检验

原辅料入库需经检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

6.2 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

6.3 抽样

出厂检验应当从每批产品中随机抽取不少于1kg（最小4个独立包装）的产品作为检验样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

6.4 检验分类

6.4.1 出厂检验

每批产品出厂前需进行出厂检验，产品经检验合格后方可出厂。出厂检验的项目包括感官、水分、净含量、菌落总数及大肠菌群。

6.4.2 型式检验

型式检验项目包括本标准4.3~4.5检验项目。有下列情况之一时，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。

6.5 判定规则

受检项目均符合本标准规定时，判定该批产品合格。当出现不符合本标准规定的项目时，应对备检样品进行不合格项的复验，判定结果应以复验结果为准。

7 标签、包装、运输、贮存

7.1 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。

7.2 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。

7.3 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。

7.4 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。

8 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为 12 个月。
