

# 新发布的食品安全国家标准解读

陈蓉芳

单位：上海市食品药品监督管理局执法总队

电话：021-61675730

邮箱：[chenrongfang@smda.sh.cn](mailto:chenrongfang@smda.sh.cn)

# 提 纲

1

GB 2716-2018 食品安全国家标准 植物油

2

GB 2717-2018 食品安全国家标准 酱油

3

GB 2719-2018 食品安全国家标准 食醋

4

GB 31644-2018 食品安全国家标准 复合调味料

GB 2716-2018

# 食品安全国家标准 植物油



中华人民共和国国家标准

GB 2716—2018

食品安全国家标准  
植 物 油

2018-06-21 发布

2018-12-21 实施

中华人民共和国国家卫生健康委员会  
国家市场监督管理总局 发布

发布日期：2018年6月21日

实施日期：2018年12月21日

过渡期内鼓励执行新标准

2019年6月24日10时12分

前言

GB 2716-2005 食用植物油卫生标准  
GB 7102.1-2003 食用植物油煎炸过程中的卫生标准



GB 2716 食品安全国家标准 植物油

范围

本标准适用于植物原油、食用植物油、食用植物调和油和食品煎炸过程中的各种食用植物油。  
本标准不适用于食用油脂制品（GB 15196-2015）

术语和定义

植物原油

- 以食用植物油料为原料制取的用于加工食用植物油的不直接食用的原料油；

食用植物油

- 以食用植物油料或植物原油为原料制成的食用油脂；

食用植物调和油

- 用两种及两种以上的食用植物油调配制成的食用油脂。

- ✓ **GB 19641-2015** 食品安全国家标准 食用植物油料
- ✓ **GB 1886.52-2015** 食品安全国家标准 食品添加剂 植物油抽提溶剂  
(又名己烷类溶剂)

表 2 理化指标

项 目	指 标			检验方法
	植物原油	食用植物油 (包括调和油)	煎炸过程中的 食用植物油	
酸价(KOH)/(mg/g)				
米糠油	≤ 25			GB 5009.229
棕榈(仁)油、玉米油、 橄榄油、棉籽油、椰子油	≤ 10	3	5	
其他	≤ 4			
过氧化值/(g/100 g)	≤ 0.25	0.25	—	GB 5009.227
极性组分/%	≤ —	—	27	GB 5009.202
溶剂残留量 <sup>a</sup> /(mg/kg)	≤ —	20	—	GB 5009.262
游离棉酚/(mg/kg)				
棉籽油	≤ —	200	200	GB 5009.148

注：划有“—”者不做检测。

<sup>a</sup> 压榨油溶剂残留量不得检出(检出值小于 10 mg/kg 时,视为未检出)。

- ✓ 单一油品的食用植物油不应掺有其他油脂；
- ✓ 食用植物调和油产品应以“食用植物调和油”命名；
- ✓ 食用植物调和油的标签标识应注明各种食用植物油的比例；
- ✓ **可以**注明产品中大于**2%**脂肪酸组成的名称和含量（占总脂肪酸的质量分数），格式和要求按该标准附录A的规定执行。



GB 2717-2018

# 食品安全国家标准 酱油



中华人民共和国国家标准

GB 2717—2018

食品安全国家标准  
酱油

发布日期：2018年6月21日

实施日期：2019年12月21日

2018-06-21 发布

2019-12-21 实施

中华人民共和国国家卫生健康委员会  
国家市场监督管理总局 发布

2019年6月24日10时12分

**GB 2717-2018** 《食品安全国家标准 酱油》适用于酱油。

**酱油**系以大豆和/或脱脂大豆、小麦和/或小麦粉和/或麦麸为主要原料，经微生物发酵制成的具有特殊色、香、味的液体调味品

## 污染物及真菌毒素限量

	酱油、醋	备注
黄曲霉毒素B1	$\leq 5.0 \mu\text{g}/\text{kg}$	
铅	$1.0 \text{ mg}/\text{kg}$	
总砷	$0.5 \text{ mg}/\text{kg}$	
3-氯-1,2-丙二醇	$0.4 \text{ mg}/\text{kg}$ (液体调味品)	仅限添加水解植物蛋白的产品

氨基酸态氮  $\geq 0.4 \text{ g}/100\text{mL}$

## 微生物限量要求

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/mL)	5	2	$5 \times 10^3$	$5 \times 10^4$	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/mL)	5	2	10	$10^2$	GB 4789.3 平板计数法
<sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100 CFU/g (mL)	10000 CFU/g (mL)	GB 4789.10 第二法

GB 2719-2018

# 食品安全国家标准 食醋



中华人民共和国国家标准

GB 2719—2018

食品安全国家标准  
食 醋

发布日期：2018年6月21日

实施日期：2019年12月21日

2018-06-21 发布

2019-12-21 实施

中华人民共和国国家卫生健康委员会  
国家市场监督管理总局 发布

2019年6月24日10时12分

GB 2719-2018 《食品安全国家标准 食醋》适用于食醋，包括食醋和甜醋

食醋系以单独或混合使用各种含有淀粉、糖的物料、食用酒精，经微生物发酵酿制而成的液体酸性调味品；

甜醋系以单独或混合使用糯米、大米等粮食、酒类或食用酒精，经微生物发酵后再添加食糖等辅料制成的食醋

## 理化指标

项 目	指 标	检验方法
总酸(以乙酸计)/(g/100 mL)		
食醋	$\geq$ 3.5	GB/T 5009.41
甜醋	$\geq$ 2.5	

预包装食醋的标签应标示总酸含量，产品的包装标识上应醒目标出“食醋”或“甜醋”字样

## 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/mL)	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/mL)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法

<sup>a</sup> 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。

无致病菌限量要求



GB 31644-2018

# 食品安全国家标准 复合调味料



中华人民共和国国家标准

GB 31644—2018

食品安全国家标准  
复合调味料

2018-06-21 发布

2019-12-21 实施

中华人民共和国国家卫生健康委员会  
国家市场监督管理总局 发布

发布日期：2018年6月21日

实施日期：2019年12月21日

2019年6月24日10时12分

- ✓ 本标准适用于复合调味料，包括调味料酒、酸性调味液产品等。
- ✓ 本标准不适用于水产调味品。
- ✓ 复合调味料系用两种或两种以上的调味料为原料，添加或不添加辅料，经相应工艺制成的可呈液态、半固态或固态的产品

## 污染物及真菌毒素限量

	酱油、醋	备注
黄曲霉毒素B1	$\leq 5.0 \mu\text{g}/\text{kg}$	
铅	$1.0 \text{ mg}/\text{kg}$	
总砷	$0.5 \text{ mg}/\text{kg}$	
3-氯-1,2-丙二醇	$0.4 \text{ mg}/\text{kg}$ (液体调味品)	仅限添加水解植物蛋白的产品

## 致病菌限量

沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100 CFU/g (mL)	10000 CFU/g (mL)	GB 4789.10 第二法

# 致病微生物限量值的设定

沙门氏菌  
*Salmonella*  
*species*

- Infective dose: As low as one cell, depending on age and health of host and strain differences among members of the genus. .

**$n=5, c=0, m=0$**

金黄色葡萄球菌  
*Staphylococcus*  
*aureus*

- Infective dose: The intoxication dose of SE is **less than 1.0 microgram**. This toxin level is reached when *S. aureus* populations **exceed 100,000 organisms/g** in food. This level is indicative of unsanitary conditions in which the product can be rendered injurious to health. In highly sensitive people, ingestion of **100 to 200 ng of enterotoxin** can cause symptoms. The population of *S. aureus* at the time of analysis may be significantly different, and not representative of, the highest population that occurred in the product. This should be taken into consideration when examining foods.  **$n=5, c=1, m=100, M=1000$**



# Questions & Answers

Thank you!

