



412759S-2017



郑州蜀海实业有限公司企业标准

Q/ZZSH 0003S-2017

调味油

2017-11-23 发布

2017-11-23 实施

郑州蜀海实业有限公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由郑州蜀海实业有限公司提出。

本标准起草单位：郑州蜀海实业有限公司。

本标准适用于郑州蜀海实业有限公司、成都悦颐海商贸有限公司、颐海（马鞍山）食品有限公司
郑州蜀海实业有限公司（地址：郑州高新区紫竹路东玉兰西街南）

成都悦颐海商贸有限公司（地址：成都市龙泉驿区西河镇西河大道 239 号）

颐海（马鞍山）食品有限公司（地址：马鞍山经济技术开发区金山路 1188 号 4 栋）

本标准主要起草人：曹彦军，陈小娟。

本标准自实施之日起代替 Q/ZZSH 0003S-2017（2017-09-18 发布实施，412217S-2017）。

H N

Q B

调味油

1 范围

本标准规定了调味油的分类、要求、以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以大豆油、菜籽油、食用鸡油、食用猪油、食用牛油、辣椒、花椒、芝麻油中的一种或多种为主要原料，辅以葱、姜、蒜、洋葱、芹菜、番茄、郫县豆瓣（辣椒、蚕豆、水、食用盐、小麦粉）、复合香辛料（小茴香、草果、肉豆蔻、砂仁、八角、丁香、桂皮、甘草、山奈、薄荷、荜拔、黑胡椒、白胡椒、百里香、香茅草、香叶、良姜）、豆瓣酱（水、大豆、小麦粉、食用盐）、单晶体冰糖、浓香型白酒、芝麻、泡辣椒（辣椒、水、食用盐、食品添加剂（冰乙酸、柠檬酸、苯甲酸钠、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、焦亚硫酸钠））、泡姜（姜、水、食用盐、食品添加剂（冰乙酸、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、焦亚硫酸钠））、豆豉、香辣酱（酱油、辣椒、菜籽油、水、芝麻、花椒、胡椒）、油辣椒（大豆油、辣椒、鸡精调味料、香辛料）、辣椒酱（水、辣椒、白砂糖、食用盐、谷氨酸钠、变性淀粉、酵母抽提物）、食醋、味精、食用盐、鸡精调味料、鸡粉调味料、藤椒油（菜籽油、花椒）、花椒油中的几种或多种，添加芝麻香精、青花椒提取物、红花椒提取物、辣椒油树脂、添加乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、辣椒红中的一种或多种，经选料、清洗、粉碎、配制、熬煮、浸泡、过滤、添加芝麻辅料、包装、冷却而成的调味油。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。
- 2.1.2 菜籽油应符合GB/T 1536和GB 2716 的规定。
- 2.1.3 辣椒红应符合GB 1886.34的规定。
- 2.1.4 泡辣椒、泡姜应符合SB/T 10439的规定。
- 2.1.5 豆豉应符合DB52/T 524的规定。
- 2.1.6 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.7 豆瓣酱、香辣酱应符合GB 2718的规定。
- 2.1.8 味精应符合GB 2720的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合GB 2721的规定。
- 2.1.10 八角应符合GB/T 7652的规定。
- 2.1.11 白胡椒应符合GB/T 7900的规定。
- 2.1.12 黑胡椒应符合GB/T 7901的规定。
- 2.1.13 芝麻油应符合GB/T 8233和GB 2716 的规定。
- 2.1.14 食用猪油应符合GB/T 8937和GB 10146的规定。
- 2.1.15 食用鸡油、食用牛油应符合GB 10146的规定。
- 2.1.16 浓香型白酒应符合GB/T 10781.1的规定。
- 2.1.17 芝麻应符合GB/T 11761的规定。
- 2.1.18 单晶体冰糖应符合GB 13104和QB/T 1173的规定。
- 2.1.19 复合香辛料应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.20 酿造食醋应符合GB/T 18187和GB 2719的规定。
- 2.1.21 甘草应符合GB/T 19618的规定。

- 2.1.22 油辣椒应符合GB/T 20293的规定。
- 2.1.23 郫县豆瓣应符合GB/T 20560的规定。
- 2.1.24 丁香应符合GB/T 22300的规定。
- 2.1.25 辣椒油树脂应符合GB 28314的规定。
- 2.1.26 桂皮应符合GB/T 30381的规定。
- 2.1.27 辣椒应符合GB/T 30382的规定。
- 2.1.28 姜应符合GB/T 30383 的规定。
- 2.1.29 花椒应符合GB/T 30391的规定。
- 2.1.30 青花椒提取物、红花椒提取物、芝麻香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.31 肉豆蔻应符合GB/T 32727的规定。
- 2.1.32 百里香应符合GB/T 32735的规定。
- 2.1.33 薄荷应符合GB/T 32736 的规定。
- 2.1.34 葱应符合NY/T 744的规定。
- 2.1.35 辣椒酱应符合NY/T 1070的规定。
- 2.1.36 洋葱应符合SB/T 10026 的规定。
- 2.1.37 花椒油、藤椒油应符合NY/T 2111的规定。
- 2.1.38 蒜应符合SB/T 10348的规定。
- 2.1.39 鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。
- 2.1.40 鸡粉调味料应符合SB/T 10415的规定。
- 2.1.41 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.42 鸡肉精膏、骨髓精膏应符合GB 30616的规定。
- 2.1.43 芹菜应符合NY/T 580的规定。
- 2.1.44 香辛料应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.45 番茄应符合 NY/T 1517。
- 2.1.46 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.47 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要 求	试验方法
性状	澄清油状液态，允许有辅料漂浮或沉淀物	从样品中取出调味油，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味	具有该产品应有的气味，无异味	
滋味	具有该产品应有的滋味，口感良好	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.2 理化指标

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
水分及挥发物/(g/100g)	≤ 1	GB 5009.3
酸价（以脂肪计）/(mg/g)	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	≤ 5	GB 5009.22
苯并（a）芘/(μg/kg)	≤ 10	GB 5009.27

总砷（以 As 计）/(mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤	0.8	GB 5009.12
* 铅严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

2.3 微生物指标（即食类）

即食类调味油微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 MPN计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	2	100	10000	GB 4789.10第二法
霉菌, CFU/g	5	1	10	50	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	1	10	50	GB 4789.15

^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

调味油厂应符合 GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》的规定。

2.6 其它要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定；兽药残留限量应符合国家相关规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官、水分及挥发物、酸价、过氧化值、大肠菌群(即食)、菌落总数(即食)、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以大豆油、菜籽油、食用鸡油、食用猪油、食用牛油、辣椒、花椒、芝麻油中的一种或多种为主要原料，辅以葱、姜、蒜、洋葱、芹菜、番茄、郫县豆瓣（辣椒、蚕豆、水、食用盐、小麦粉）、复合香辛料（小茴香、草果、肉豆蔻、砂仁、八角、丁香、桂皮、甘草、山奈、薄荷、荜拔、黑胡椒、白胡椒、百里香、香茅草、香叶、良姜）、豆瓣酱（水、大豆、小麦粉、食用盐）、单晶体冰糖、浓香型白酒、芝麻、泡辣椒（辣椒、水、食用盐、食品添加剂（冰乙酸、柠檬酸、苯甲酸钠、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、焦亚硫酸钠））、泡姜（姜、水、食用盐、食品添加剂（冰乙酸、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、焦亚硫酸钠））、豆豉、香辣酱（酱油、辣椒、菜籽油、水、芝麻、花椒、胡椒）、油辣椒（大豆油、辣椒、鸡精调味料、香辛料）、辣椒酱（水、辣椒、白砂糖、食用盐、谷氨酸钠、变性淀粉、酵母抽提物）、食醋、味精、食用盐、鸡精调味料、鸡粉调味料、藤椒油（菜籽油、花椒）、花椒油中的几种或多种，添加芝麻香精、青花椒提取物、红花椒提取物、辣椒油树脂、添加乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、辣椒红中的一种或多种，经选料、清洗、粉碎、配制、熬煮、浸泡、过滤、添加芝麻辅料、包装、冷却而成的调味油。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 DB52/493《调味油》、DBJ440100/T 35《食用调味油卫生规范》、DBS41/001《食品安全地方标准 复合调味料》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州蜀海实业有限公司

2017年08月21日

QB