

1.1.1.1.1.3



412992S-2017



开封市心莲心调味食品厂企业标准

Q/KXS 0002S-2017

调味油

2017-12-13 发布

2017-12-13 实施

开封市心莲心调味食品厂 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构与编写》的要求编写。

本标准由开封市心莲心调味食品厂提出并起草。

本标准起草人：王春林、李新旗。

H N

Q B

调味油

1 范围

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

本标准适用于以大豆油、花椒油提取物、辣椒油树脂、大蒜油、生姜油、香葱油、异硫氰酸烯丙酯、麻椒油提取物中的几种为原料，经配料、混合、灌装、包装而成的调味油。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆油应符合 GB 1535 和 GB 2716 的规定。
 2.1.2 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
 2.1.3 香葱油应符合 GB 29938 的规定。
 2.1.4 花椒油提取物、麻椒油提取物应符合 GB29938 的规定。
 2.1.5 大蒜油应符合 GB 1886.272 的规定。
 2.1.6 生姜油应符合 GB 1886.29 的规定。
 2.1.7 异硫氰酸烯丙酯应符合 GB 29980 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定

表 1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
性 状	油状	随机取样品 50g，置于洁净无色透明烧杯中，在自然光线条件下，检查其性状、色泽及杂质；然后用开水漱口，品其滋味，应符合表 1 的要求
色 泽	具有原料物质混合后的色泽	
气滋味	具有原料物质混合后的气滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有微量原料物质沉淀	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分及挥发物 g/100g	≤ 芥末油 3.0 (其他按 0.8)	GB 5009.236
酸价 (KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值, g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

*本项目指标严于食品安全国家标准的规定。

2.4 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程卫生要求

按 GB 14881 要求执行。

2.6 其它要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

注

出厂检验项目为：感官、酸价、过氧化值、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

调味油是以大豆油、花椒油、辣椒油树脂、大蒜油、生姜油、香葱油、黄芥末油树脂、麻椒油中的几种为原料，经配料、混合、灌装、包装而成的调味油。根据《中华人民共和国食品卫生法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，制定本企业标准，作为组织生产和监督检查的依据。

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

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

开封市心莲心调味食品厂

H N

Q B