



411731S-2017



周口市张奇香食品有限公司企业标准

Q/ZZS 0002S-2017

调味油

2017-07-31 发布

2017-07-31 实施

周口市张奇香食品有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由周口市张奇香食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张广才。

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、运输和贮存等。

本标准适用于以大豆油、干辣椒、花椒、大蒜、脱水姜片、葱、生姜、生姜（精）油（蒸馏）、中国肉桂（精）油、八角茴香（精）油、咸香香精（牛肉味香精、猪肉味香精、鸡肉味香精）为原料，干辣椒（粉碎）、花椒（拣选）、大蒜（挑选、清洗、切片）、脱水姜片、葱（挑选、清洗、切段）、生姜（挑选、清洗、切片）经大豆油熬制、冷却、过滤，添加或不添加生姜（精）油（蒸馏）、中国肉桂（精）油、八角茴香（精）油、咸香香精（牛肉味香精、猪肉味香精、鸡肉味香精），经调配、混合、包装加工而成的调味油。本品属性为油状调味品。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 干辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.3 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.4 大蒜应符合 SB/T 10348 的规定。
- 2.1.5 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.6 脱水姜片应符合 NY/T 1073 的规定。
- 2.1.7 葱应符合 NY/T 1835 的规定。
- 2.1.8 牛肉味香精、鸡肉味香精、猪肉味香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.9 八角茴香（精）油应符合 GB/T 15068 的规定。
- 2.1.10 中国肉桂（精）油应符合 GB/T 11425 的规定。
- 2.1.11 生姜（精）油（蒸馏）应符合 GB 1886.29 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	澄清透明油状液体，允许有微量沉淀	取适量样品于无色透明的烧杯中，在自然光下肉眼观察其性状、色泽及有无外来杂质，嗅其气味，温开水漱口后品其滋	
色 泽	辣椒调味油		红色、棕红色
	花椒调味油		橙色、棕黄色
	姜调味油		黄色、棕黄色
	蒜调味油		浅黄色

	葱调味油	浅黄色	味。
	牛肉味复合调味油	淡黄色至浅红色	
	鸡肉味复合调味油	淡黄色至浅红色	
	猪肉味复合调味油	淡黄色至浅红色	
气、滋味	辣椒调味油	具有辣椒独特的香味和辣味，口感良好，无异味	
	花椒调味油	具有花椒特有的香味和麻味，口感良好，无异味	
	姜调味油	具有浓郁的姜香味，口感良好，无异味	
	蒜调味油	具有浓郁的蒜香味，口感良好，无异味	
	葱调味油	具有浓郁的葱香味，口感良好，无异味	
	牛肉味复合调味油	具有牛肉的香气和滋味，口感良好，无异味	
	鸡肉味复合调味油	具有鸡肉的香气和滋味，口感良好，无异味	
	猪肉味复合调味油	具有猪肉的香气和滋味，口感良好，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质		

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，%	≤ 1.0	GB 5009.236
酸价（以脂肪计）(KOH)，mg/mL	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100mL	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷（以As计），mg/L	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/L	≤ 0.8	GB 5009.12
黄曲霉素B ₁ ，μg/L	≤ 10	GB 5009.22
苯并（a）芘，μg/L	≤ 10	GB 5009.27

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

2.4 净含量及允许短缺量

包装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

生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881的规定。

2.6 其它卫生要求

食品添加剂应符合GB 2760的要求；真菌毒素限量应符合GB 2761的规定；污染物限量应符合GB 2762的要求；农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

编制说明

调味油以大豆油、干辣椒、花椒、大蒜、脱水姜片、葱、生姜、生姜（精）油（蒸馏）、中国肉桂（精）油、八角茴香（精）油、咸香香精（牛肉味香精、猪肉味香精、鸡肉味香精）为原料，干辣椒（粉碎）、花椒（挑选）、大蒜（挑选、清洗、切片）、脱水姜片、葱（挑选、清洗、切段）、生姜（挑选、清洗、切片）经大豆油熬制、冷却、过滤，添加或不添加生姜（精）油（蒸馏）、中国肉桂（精）油、八角茴香（精）油、咸香香精（牛肉味香精、猪肉味香精、鸡肉味香精），经调配、混合、包装加工而成。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》和《调味料审查细则》的有关规定，参照 DBS41/001《食品安全地方标准 复合调味料》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、运输和贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。

周口市张奇香食品有限公司

2017年07月03日

QB