



411842S-2017



新乡市卫滨区莲味纯调味品有限公司企业标准

Q/XLT 0001S-2017

调味油

2017-08-10 发布

2017-08-10 实施

新乡市卫滨区莲味纯调味品有限公司 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。

附录 A 为本标准规范性内容。

本标准由新乡市卫滨区莲味纯调味品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：裴树堂。

本标准代替 Q/XLT 0001S-2014，与 Q/XLT 0001S-2014 相比：

- 更新了质量要求；
- 修改了理化指标；
- 更新了检验方法。

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、贮存要求等。

本标准适用以大豆色拉油和大蒜精油、香葱精油、孜然精油、花椒精油、辣椒精油、生姜精油、牛肉味香精、鸡肉味香精中的几种按适当比例混合、调配、分装而成的不同风味的调味油。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 大豆色拉油应符合 GB 2716 的规定

2.1.2 大蒜精油、大蒜精油、香葱精油、孜然精油、花椒精油、辣椒精油、生姜精油、牛肉味香精、鸡肉味香精应符合 Q/ZDCF 0003S（见附录 A）或 GB 30616 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	检验方法	
性状	均匀油状液体，无沉淀	取 20 克样品于透明玻璃瓶或塑料瓶中，在自然光下用肉眼目测色泽、性状和杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。	
色泽	大蒜调味油		淡黄色
	香葱调味油		淡黄色
	花椒调味油		浅橙色
	辣椒调味油		棕红色
	生姜调味油		棕黄色
	孜然调味油		浅棕色
	麻辣调味油		棕红色
	五香调味油		棕红色
气味、滋味	大蒜调味油		具有大蒜特有的香辣味，无异味
	香葱调味油		具有香葱特有的香辣味，无异味
	花椒调味油		具有花椒特有的香味，无异味
	辣椒调味油		具有辣椒特有的香味，无异味
	生姜调味油		具有生姜特有的香味，无异味
	孜然调味油	具有孜然特有的香辣味，无异味	
麻辣调味油	具有花椒和辣椒特有的香辣味，无异味		

	五香调味油	具有所有原料物质混合特有的五香味，无异味	
杂质		无肉眼可见杂质	

2.3 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	≤ 0.8	GB 5009.236
酸价 (KOH) mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 %	≤ 0.25	GB 5009.227
铅* (以 Pb 计) mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.11
总砷 (以 As 计) mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 10.0	GB 5009.22
苯并 (a) 芘, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.27

* 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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

3 检验

出厂检验项目包括感官指标、净含量、酸价、过氧化值。型式检验按国家有关规定执行。

附录 A

Q/ZDCF

仲 景 大 厨 房 股 份 有 限 公 司

Q/ZDCF0003S-2016

香辛料调味油

河南省卫生和计划生育委员会
食品安全企业标准备案专用章
备案号 410794 S-2016

2016-05-03 发布

2016-05-13 实施

仲景大厨房股份有限公司 发布

Q/ZDCF0003S-2016

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由仲景大厨房股份有限公司提出并起草。

本标准起草人：孙伟 代雪原

本标准于 2016 年 05 月 03 日首次发布。

香辛料调味油

1 范围

本标准规定了香辛料调味油的分类、要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以辣椒、花椒、葱、洋葱、姜、大蒜、白胡椒、黑胡椒、桔茗、八角茴香、小茴香、桂皮、丁香、芹菜籽、肉豆蔻、圆叶当归、山奈、莳萝、芫荽、木姜子、姜黄、月桂叶、高良姜、白芷、草果、砂仁、陈皮为原料，经挑拣、粉碎，采用二氧化碳、吐温80萃取或使用食用油（大豆油、菜籽油）、食用乙醇提取其风味成分后，加入食用植物油（大豆油、菜籽油）、食品用香精（花椒味香精、葱油味香精、辣椒味香精、肉味香精）配制所得的调味油。

2 规范性引用文件

下列文件中对于本文件的应用是必不可少的。凡是注明日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件，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 1535	大豆油
GB 1536	菜籽油
GB/T 2716	食用植物油卫生标准
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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 食品中农药最大残留限量
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
GB 5009.24	食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素M1和B1的测定
GB 5009.37	食用植物油卫生标准的分析方法
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB/T 7652	八角
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 7900	白胡椒
GB/T 7901	黑胡椒
GB 9687	食品包装用聚乙烯成型卫生标准

Q/ZDCF0003S-2016

GB 10343	食用酒精
GB 10621	食品添加剂 二氧化碳
GB/T 22267	孜然
GB/T 22300	丁香
GB/T 22303	芹菜籽
GB 25554	食品安全国家标准 食品添加剂聚氧乙烯山梨醇酐单油酸酯(吐温80)
GB/T 30381	桂皮
GB/T 30382	辣椒(整的或粉状)
GB/T 30383	生姜
GB/T 30387	月桂叶
GB/T 30391	花椒
GB 30616	食品安全国家标准 食品用香精
NY/T 1071	葱
NY/T 1584	洋葱等级规格
SB/T 10348	大蒜
DBS 41 001	食品安全地方标准 复合调味料
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》	
《中华人民共和国药典》2015版一部	

3 分类

根据使用香辛料原料的不同分为花椒风味香辛料调味油、辣椒风味香辛料调味油、葱风味香辛料调味油、姜风味香辛料调味油、大蒜风味香辛料调味油、胡椒风味香辛料调味油、孜然风味香辛料调味油、八角风味香辛料调味油、小茴香风味香辛料调味油、肉桂风味香辛料调味油、丁香风味香辛料调味油、芹菜风味香辛料调味油、肉豆蔻风味香辛料调味油、当归风味香辛料调味油、山奈风味香辛料调味油、莳萝风味香辛料调味油、芫荽风味香辛料调味油、木姜子风味香辛料调味油、姜黄风味香辛料调味油、月桂风味香辛料调味油、高良姜风味香辛料调味油、白芷风味香辛料调味油、砂仁风味香辛料调味油、复合风味香辛料调味油。

3.1 花椒风味香辛料调味油

以花椒为原料,经挑拣、粉碎,采用二氧化碳、吐温80萃取或使用食用油(大豆油、菜籽油)提取其风味成分后,加入食用植物油(大豆油、菜籽油)、食品用香精(花椒味香精)配制所得的花椒风味香辛料调味油。

3.2 辣椒风味香辛料调味油

Q/ZDCF0003S-2016

以辣椒为原料，经挑拣、粉碎，采用二氧化碳、吐温80萃取或使用食用油（大豆油、菜籽油）提取其风味成分后，加入食用植物油（大豆油、菜籽油）、食品用香精（辣椒味香精）配制所得的辣椒风味香辛料调味油。

3.3 葱风味香辛料调味油

以大葱、洋葱为原料，经挑拣、粉碎，使用食用油（大豆油、菜籽油）提取其风味成分后，加入食用植物油（大豆油、菜籽油）、食品用香精（葱油味香精）配制所得的大葱风味香辛料调味油。

3.4 姜风味香辛料调味油

以姜为原料，经挑拣、粉碎，采用二氧化碳、吐温80萃取或使用食用油（大豆油、菜籽油）提取其风味成分后，加入食用植物油（大豆油、菜籽油）、食品用香精（葱油味香精）配制所得的姜风味香辛料调味油。

3.5 蒜风味香辛料调味油

以蒜为原料，经挑拣、粉碎，采用二氧化碳、吐温80萃取其风味成分后，加入食用植物油（大豆油、菜籽油）、食品用香精（蒜油味香精）配制所得的蒜风味香辛料调味油。

3.6 胡椒风味香辛料调味油

以白胡椒、黑胡椒为原料，经挑拣、粉碎，采用二氧化碳、吐温80萃取或使用食用乙醇提取其风味成分后，加入食用植物油（大豆油、菜籽油）配制所得的胡椒风味香辛料调味油。

3.7 孜然风味香辛料调味油

以孜然为原料，经挑拣、粉碎，采用二氧化碳、吐温80萃取其风味成分后，加入食用植物油（大豆油、菜籽油）配制所得的孜然风味香辛料调味油。

3.8 八角风味香辛料调味油

以八角茴香为原料，经挑拣、粉碎，采用二氧化碳、吐温80萃取其风味成分后，加入食用植物油（大豆油、菜籽油）配制所得的八角风味香辛料调味油。

3.9 小茴香风味香辛料调味油

以小茴香为原料，经挑拣、粉碎，采用二氧化碳、吐温80萃取其风味成分后，加入食用植物油（大豆油、菜籽油）配制所得的小茴香风味香辛料调味油。

3.10 肉桂风味香辛料调味油

以桂皮为原料，经挑拣、粉碎，采用二氧化碳、吐温80萃取其风味成分后，加入食用植物油（大豆油、菜籽油）配制所得的肉桂风味香辛料调味油。

Q/ZDCF0003S-2016

3.11 丁香风味香辛料调味油

以丁香为原料，经挑拣、粉碎，采用二氧化碳、吐温80萃取其风味成分后，加入食用植物油（大豆油、菜籽油）配制所得的丁香风味香辛料调味油。

3.12 芹菜风味香辛料调味油

以芹菜籽为原料，经挑拣、粉碎，采用二氧化碳、吐温80萃取其风味成分后，加入食用植物油（大豆油、菜籽油）配制所得的芹菜风味香辛料调味油。

3.13 肉豆蔻风味香辛料调味油

以肉豆蔻为原料，经挑拣、粉碎，采用二氧化碳、吐温80萃取其风味成分后，加入食用植物油（大豆油、菜籽油）配制所得的肉豆蔻风味香辛料调味油。

3.14 当归风味香辛料调味油

以圆叶当归为原料，经挑拣、粉碎，采用二氧化碳、吐温80萃取其风味成分后，加入食用植物油（大豆油、菜籽油）配制所得的当归风味香辛料调味油。

3.15 山奈风味香辛料调味油

以山奈为原料，经挑拣、粉碎，采用二氧化碳、吐温80萃取其风味成分后，加入食用植物油（大豆油、菜籽油）配制所得的山奈风味香辛料调味油。

3.16 莳萝风味香辛料调味油

以莳萝为原料，经挑拣、粉碎，采用二氧化碳、吐温80萃取其风味成分后，加入食用植物油（大豆油、菜籽油）配制所得的莳萝风味香辛料调味油。

3.17 芫荽风味香辛料调味油

以芫荽籽为原料，经挑拣、粉碎，采用二氧化碳、吐温80萃取其风味成分后，加入食用植物油（大豆油、菜籽油）配制所得的芫荽风味香辛料调味油。

3.18 木姜子风味香辛料调味油

以木姜子为原料，经挑拣、粉碎，采用二氧化碳、吐温80萃取其风味成分后，加入食用植物油（大豆油、菜籽油）配制所得的木姜子风味香辛料调味油。

3.19 姜黄风味香辛料调味油

以姜黄为原料，经挑拣、粉碎，采用二氧化碳、吐温80萃取其风味成分后，加入食用植物油（大豆油、菜籽油）配制所得的姜黄风味香辛料调味油。

Q/ZDCF0003S-2016

3.20 月桂风味香辛料调味油

以月桂叶为原料，经挑拣、粉碎，采用二氧化碳、吐温80萃取其风味成分后，加入食用植物油（大豆油、菜籽油）配制所得的月桂风味香辛料调味油。

3.21 高良姜风味香辛料调味油

以高良姜为原料，经挑拣、粉碎，采用二氧化碳、吐温80萃取其风味成分后，加入食用植物油（大豆油、菜籽油）配制所得的高良姜风味香辛料调味油。

3.22 白芷风味香辛料调味油

以白芷为原料，经挑拣、粉碎，采用食用乙醇提取其风味成分后，加入食用植物油（大豆油、菜籽油）配制所得的白芷风味香辛料调味油。

3.23 砂仁风味香辛料调味油

以砂仁为原料，经挑拣、粉碎，采用二氧化碳、吐温80萃取其风味成分后，加入食用植物油（大豆油、菜籽油）配制所得的砂仁风味香辛料调味油。

3.24 复合风味香辛料调味油

以辣椒、花椒、葱、洋葱、姜、大蒜、白胡椒、黑胡椒、桔茗、八角茴香、小茴香、桂皮、丁香、芹菜籽、肉豆蔻、圆叶当归、山奈、蒔萝、芫荽、木姜子、姜黄、月桂叶、高良姜、白芷、草果、砂仁、陈皮的两种或两种以上为原料，经挑拣、粉碎，采用二氧化碳、吐温80萃取或使用食用油（大豆油、菜籽油）、食用乙醇提取其风味成分后，加入食用植物油（大豆油、菜籽油）、食品用香精（花椒味香精、葱油味香精、辣椒味香精、蒜油味香精、肉味香精）配制所得的复合风味香辛料调味油。

4 要求

4.1 原料

- 4.1.1 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 4.1.2 花椒应符合的 GB/T 30391 规定。
- 4.1.3 葱应符合的 NY/T 1071 规定。
- 4.1.4 洋葱应符合的 NY/T 1584 规定。
- 4.1.5 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 4.1.6 大蒜应符合 SB/T 10348 的规定。
- 4.1.7 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 4.1.8 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 4.1.9 桔茗应符合 GB/T 22267 的规定。

- 4.1.10 八角茴香应符合 GB/T 7652 的规定。
- 4.1.11 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 4.1.12 芹菜籽应符合 GB/T 22303 的规定。
- 4.1.13 桂皮应符合 GB/T 30381 规定。
- 4.1.14 月桂叶应符合 GB/T 30387 规定。
- 4.1.15 大豆油应符合 GB 1535 的规定。
- 4.1.16 菜籽油应符合 GB 1536 的规定。
- 4.1.17 小茴香、莳萝、芫荽、山奈、肉豆蔻、圆叶当归、砂仁、草果、陈皮、白芷、姜黄、木姜子、高良姜应符合《中华人民共和国药典》一部 2015 版规定。
- 4.1.18 食用酒精应符合 GB 10343 的规定。
- 4.1.19 二氧化碳应符合 GB 10621 的规定。
- 4.1.20 聚氧乙烯山梨醇酐单油酸酯（吐温 80）应符合 GB 25554 的规定。
- 4.1.21 食品用香精(花椒味香精、葱油味香精、辣椒味香精、蒜油味香精、肉味香精)应符合 GB 30616 的规定。

4.2 感官要求

应符合表1规定。

表1

项目	分类	指 标
性状		油状液态或半固态，允许有加热可溶性沉淀
色泽		具有该产品应有的正常色泽
香气、滋味		具有该原料原有的香气和滋味
杂质		无肉眼可见外来杂质和异物

4.3 理化指标

应符合表2规定。

表2

项目		指标
过氧化值, g/100g	≤	0.25
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.8
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5
*项严于国家标准		

4.4 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合表 3 规定。

表 4 净含量及允许短缺量

净含量 (g/ml)	允许短缺量	
	Qn 的百分比	g/ml
125 ml	4.5	---
258 ml	---	9
500 g	---	15
800ml	---	15
1000 g	---	15
5000 g	1.5	---
10000g	---	150
20000g	1.0	---

4.5 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

4.6 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.7 农药残留限量

应符合 GB 2763 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 试验方法**5.1 感官检验**

从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，应符合表 1 规定。

5.2 理化指标检验**5.2.1 过氧化值的测定**

按 GB/T 5009.37 的规定执行。

5.2.2 砷的测定

按 GB 5009.11 规定的方法进行。

5.2.3 铅的测定

按 GB 5009.12 规定的方法进行。

5.2.4 黄曲霉毒素 B₁ 的测定

按 GB 5009.24 规定的方法进行。

5.3 净含量及允许短缺量的测定

按 JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》规定的方法进行。

6 检验规则

6.1 原料入库要求

原料入库前，必须索取供货方出具的合格证明或经企业质检部门检验合格后方可入库。

6.2 组批

一次投料同一班次，同一生产线生产的同一规格包装完好产品为一批。

6.3 抽样

一般情况下按 3% 随机抽样进行检验，（最少不得低于模拟包装 3 瓶）。

6.4 出厂检验

每批产品出厂前均由公司检验员按本标准进行批批检验合格，发给合格证方可出厂。出厂检验项目为：感官、过氧化值、净含量及允许短缺量的检验。

6.5 型式检验

型式检验项目为本标准中规定的全部技术指标，一般情况下每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 产品定型投产时；
- b) 主要原料产地、供应商有变动时；
- c) 停产三个月以上，重新生产时；
- d) 质量监督机构提出要求时。

6.6 判定

当检验项目全部符合标准所规定时，则判为合格产品。有一项或一项以上不符合要求时，可自保留样品中或同批产品再次随机加倍抽取样品进行复检，若结果均符合标准要求时，则判定该产品为合格产品，若仍有一项不合格时，则判定为不合格。

7 标志、标签、包装、运输、贮存

7.1 标志、标签

Q/ZDCF0003S-2016

产品标志及标签应符合 GB/T 191 和 GB 7718 和有关规定。应标明：产品名称、配料表、净含量、生产厂名称及地址、产品的生产日期批号、保质期、贮存方法、食用方法、产品标准代号、生产许可证编号、商标。并有防潮、防雨等标志。

7.2 包装

产品的包装应采用符合国家食品卫生要求的高密度聚乙烯氟化瓶（桶），包装瓶应符合 GB 9687 的要求。外包装用瓦楞纸箱包装应符合 GB/T 6543，包装牢固，运输中不易破碎。包装规格分为 20000g/桶，10000g/桶，5000g/瓶，1000g/瓶、500g/瓶、800ml/瓶、258ml/瓶、125ml/瓶。

7.3 运输

运输工具清洁卫生，产品在运输过程中应避免雨淋、日晒、搬运时应小心轻放，不得与有毒、有害、有异味等能对产品产生不良影响的物品混装运输。

7.4 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好的仓库内，必须有防鼠台，与地面距离 $\geq 10\text{cm}$ ，离墙 $\geq 20\text{cm}$ ，不得与有毒、有害、有异味易挥发、易腐蚀等物品同库贮存。

8 保质期

在上述规定条件下，产品自生产之日起，保质期为 18 个月。

编制说明

调味油以大豆色拉油和大蒜精油、香葱精油、孜然精油、花椒精油、辣椒精油、生姜精油、牛肉味香精、鸡肉味香精中的几种按适当比例混合、调配、分装而成。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，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。

新乡市卫滨区莲味纯调味品有限公司

2017年7月17日

H N

Q B