



411747S-2017



武陟金冉食品有限公司企业标准

Q/WJR 0001S-2017

---

# 调味油

2017-08-02 发布

2017-08-02 实施

---

武陟金冉食品有限公司 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。

本标准由武陵金冉食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：靳凯松。

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。

本标准适用于以干辣椒（切段）、花椒为原料，经大豆油熬制、浸泡、过滤、灌装、封口加工而成的调味油。

## 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。

### 2.2 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	透明或半透明油状液体	从样品中取出适量，倒入一洁净的烧杯中，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	辣椒风味调味油		红色至深红色
	花椒风味调味油		浅黄色至浅黄绿色
	麻辣风味调味油		红色
气味	辣椒风味调味油		有辣椒特有香味
	花椒风味调味油		有花椒特有香味
	麻辣风味调味油		有辣椒花椒特有香味
滋味	辣椒风味调味油		有明显辣味，无异味
	花椒风味调味油		有明显麻味，无异味
	麻辣风味调味油		有明显麻辣味，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 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, g/100g	≤ 0.80	GB 5009.3
酸价 (KOH), mg/g	≤ 4.0	GB 5009.229
过氧化值, g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

\*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

### 2.4 净含量与允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

## 2.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生应符合 GB 14881 的要求。

## 2.6 其他卫生要求

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。

---

H N

Q B

## 编制说明

调味油是以干辣椒（切段）、花椒为原料，经大豆油熬制、浸泡、过滤、灌装、封口加工而成的调味油。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 DB 52/493 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、贮存等。  
本标准中铅指标严于国家标准 GB 2762 的规定。

武陟金冉食品有限公司  
2017年07月06日

H N

Q B