



412233S-2017



商丘市乡味浓食品有限公司企业标准

Q/SXS 0004S-2017

调味油

2017-09-18 发布

2017-09-18 实施

商丘市乡味浓食品有限公司 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。

本标准由商丘市乡味浓食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李明建、李明珠。

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。

本标准适用于以食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、葵花籽油）、辣椒籽、干辣椒、花椒、葱、生姜、蒜（经清理、油炸或炒熟、压榨或不压榨、过滤、冷却、静置）为原料、添加或不添加花椒提取物、辣椒油树脂、香葱油、生姜油、大蒜油，经调配、混合、灌装、包装加工而成的调味油。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 辣椒籽、干辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.2 花椒应符合 GB/T 30391 的规定
- 2.1.3 葱、蒜应符合 NY/T 744 的规定
- 2.1.4 生姜应符合 GB/T 30383 的规定
- 2.1.5 花椒提取物应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.6 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.7 香葱油应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.8 生姜油应符合 GB 1886.29 的规定。
- 2.1.9 大蒜油应符合 GB 1886.272 的规定。
- 2.1.10 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 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 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求		检验方法
性状	液态油状		取适量样品倒入一洁净烧杯中，在自然光线下，肉眼观察其色泽、性状、透明度及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	辣椒籽油	枣红色	
	辣椒味调味油	深红色	
	花椒味调味油	浅黄色	

	麻辣味调味油	浅红色
	葱味调味油	浅黄色
	姜味调味油	浅黄色
	蒜味调味油	浅黄色
滋味和气味	辣椒籽油	具有辣椒籽油特有的气味、滋味、无异味
	辣椒味调味油	具有辣椒油特有的气味、滋味、无异味
	花椒味调味油	具有花椒油特有的气味、滋味、无异味
	麻辣味调味油	具有麻辣油特有的气味、滋味、无异味
	葱味调味油	具有葱油特有的气味、滋味、无异味
	姜味调味油	具有姜油特有的气味、滋味、无异味
	蒜味调味油	具有蒜油特有的气味、滋味、无异味
透明度	允许微浊	
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	要 求	检 验 方 法
水分及挥发物, %	≤ 0.80	GB 5009.236
酸价 (KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229 (辣椒籽油和辣椒味调味油仅适用于第二法)
过氧化值, g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 10.0	GB 5009.22
苯并 (a) 芘, μg/kg	≤ 10.0	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

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 食品生产加工过程卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 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。

3 检验

出厂检验项目：感官要求、酸价、过氧化值、净含量及允许短缺量；型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

调味油是以食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、葵花籽油）、辣椒籽、干辣椒、花椒、葱、生姜、蒜（经清理、油炸或炒熟、压榨或不压榨、过滤、冷却、静置）为原料、添加或不添加花椒提取物、辣椒油树脂、香葱油、生姜油、大蒜油，经调配、混合、灌装、包装加工而成的调味油。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 DBS 41/001《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的依据。

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食品安全国家标准 GB 2762。

商丘市乡味浓食品有限公司

2017年08月01日