



412217S-2017



郑州蜀海实业有限公司企业标准

Q/ZZSH 0003S-2017

调味油

2017-09-18 发布

2017-09-18 实施

郑州蜀海实业有限公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由郑州蜀海实业有限公司提出。

本标准起草单位：郑州蜀海实业有限公司。

本标准适用于郑州蜀海实业有限公司、成都悦颐海商贸有限公司、颐海（马鞍山）食品有限公司
郑州蜀海实业有限公司（地址：郑州高新区紫竹路东玉兰西街南）

成都悦颐海商贸有限公司（地址：成都市龙泉驿区西河镇西河大道 239 号）

颐海（马鞍山）食品有限公司（地址：马鞍山经济技术开发区金山路 1188 号 4 栋）

本标准主要起草人：曹彦军，韩永福，连婷婷。

本标准自实施之日起代替 Q/ZZSH 0003S-2016。

本标准与 Q/ZZSH 0003S-2016 相比，主要变化如下：

- 标准编码由 Q/ZZSH 0003S-2016 修改为 Q/ZZSH 0003S-2017；
- 修改了范围；
- 更新了规范性引用文件；
- 修改了分类；
- 修改了理化指标；
- 修改了试验方法；
- 修改了编制说明。

Q B

调味油

1 范围

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

本标准适用于以大豆油、菜籽油、食用鸡油、食用猪油、食用牛油、辣椒、花椒、芝麻油中的一种或多种为主要原料，辅以葱、姜、蒜、洋葱、郫县豆瓣、复合香辛料(小茴香、草果、肉豆蔻、砂仁、八角、丁香、桂皮、甘草、山奈、薄荷、荜拔、黑胡椒、白胡椒、百里香、香茅草、香叶、良姜)、豆瓣酱、单晶体冰糖、浓香型白酒、芝麻、泡辣椒、泡姜、豆豉、香辣酱、油辣椒、辣椒酱、食醋、味精、食用盐、鸡精调味料、鸡粉调味料、藤椒油、花椒油中的几种或多种，添加芝麻香精、青花椒提取物、红花椒提取物、辣椒油树脂、乙基麦芽酚、辣椒红中的一种或多种，经选料、清洗、粉碎、配制、熬煮、浸泡、过滤、添加(或不添加)芝麻辅料、包装、冷却而成的调味油。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。
- 2.1.2 菜籽油应符合GB/T 1536和GB 2716 的规定。
- 2.1.3 辣椒红应符合GB 1886.34的规定。
- 2.1.4 泡辣椒、泡姜应符合SB/T 10439的规定。
- 2.1.5 豆豉应符合DB52/T 524的规定。
- 2.1.6 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.7 豆瓣酱、香辣酱应符合GB 2718的规定。
- 2.1.8 味精应符合GB 2720的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合GB 2721的规定。
- 2.1.10 八角应符合GB/T 7652的规定。
- 2.1.11 白胡椒应符合GB/T 7900的规定。
- 2.1.12 黑胡椒应符合GB/T 7901的规定。
- 2.1.13 芝麻油应符合GB/T 8233和GB 2716 的规定。
- 2.1.14 食用猪油应符合GB/T 8937和GB 10146的规定。
- 2.1.15 食用鸡油、食用牛油应符合GB 10146的规定。
- 2.1.16 浓香型白酒应符合GB/T 10781.1的规定。
- 2.1.17 芝麻应符合GB/T 11761的规定。
- 2.1.18 单晶体冰糖应符合GB 13104和QB/T 1173的规定。
- 2.1.19 复合香辛料应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.20 酿造食醋应符合GB/T 18187和GB 2719的规定。
- 2.1.21 甘草应符合GB/T 19618的规定。
- 2.1.22 油辣椒应符合GB/T 20293的规定。
- 2.1.23 郫县豆瓣应符合GB/T 20560的规定。
- 2.1.24 丁香应符合GB/T 22300的规定。
- 2.1.25 辣椒油树脂应符合GB 28314的规定。
- 2.1.26 桂皮应符合GB/T 30381的规定。

- 2.1.27 辣椒应符合GB/T 30382的规定。
- 2.1.28 姜应符合GB/T 30383 的规定。
- 2.1.29 花椒应符合GB/T 30391的规定。
- 2.1.30 青花椒提取物、红花椒提取物、芝麻香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.31 肉豆蔻应符合GB/T 32727的规定。
- 2.1.32 百里香应符合GB/T 32735的规定。
- 2.1.33 薄荷应符合GB/T 32736 的规定。
- 2.1.34 葱应符合NY/T 744的规定。
- 2.1.35 辣椒酱应符合NY/T 1070的规定。
- 2.1.36 洋葱应符合NY/T 1071 的规定。
- 2.1.37 花椒油、藤椒油应符合NY/T 2111的规定。
- 2.1.38 蒜应符合 SB/T 10348 的规定。
- 2.1.39 鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。
- 2.1.40 鸡粉调味料应符合SB/T 10415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	试验方法
性状	澄清油状液态，允许有辅料漂浮或沉淀物	从样品中取出调味油，倒入一洁净烧杯中，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	具有该产品应有的色泽	
气味	具有该产品应有的气味，无异味	
滋味	具有该产品应有的滋味，口感良好	
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
水分及挥发物/(g/100g)	≤ 1	GB 5009.3
酸价（以脂肪计）/(mg/g)	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	≤ 5	GB 5009.22
苯并（a）芘/(μg/kg)	≤ 10	GB 5009.27
总砷（以 As 计）/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤ 0.8	GB 5009.12

* 铅严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.4 微生物指标（即食类）

即食类调味油微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 MPN计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	2	100	10000	GB 4789.10第二法

霉菌, CFU/g	5	1	10	50	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	1	10	50	GB 4789.15
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.5 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。

2.6 生产加工过程的卫生要求

调味油厂应符合 GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》的规定。

2.7 其它要求

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;兽药残留限量应符合国家相关规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官、水分及挥发物、酸价、过氧化值、大肠菌群(即食)、菌落总数(即食)、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以大豆油、菜籽油、食用鸡油、食用猪油、食用牛油、辣椒、花椒、芝麻油中的一种或多种为主要原料，辅以葱、姜、蒜、洋葱、郫县豆瓣、复合香辛料(小茴香、草果、肉豆蔻、砂仁、八角、丁香、桂皮、甘草、山奈、薄荷、荜拔、黑胡椒、白胡椒、百里香、香茅草、香叶、良姜)、豆瓣酱、单晶体冰糖、浓香型白酒、芝麻、泡辣椒、泡姜、豆豉、香辣酱、油辣椒、辣椒酱、食醋、味精、食用盐、鸡精调味料、鸡粉调味料、藤椒油、花椒油中的几种或多种，添加芝麻香精、青花椒提取物、红花椒提取物、辣椒油树脂、乙基麦芽酚、辣椒红中的一种或多种，经选料、清洗、粉碎、配制、熬煮、浸泡、过滤、添加(或不添加)芝麻辅料、包装、冷却而成的调味油。

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 DB52/493《调味油》、DBJ440100/T 35《食用调味油卫生规范》、DBS41/001《食品安全地方标准 复合调味料》的要求制订本企业标准，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。

郑州蜀海实业有限公司

2017年08月21日

QB