



413266S-2018



久芳农业科技发展（商丘）有限公司企业标准

Q/JNKF 0002S-2018

食用调味油

2018-10-22 发布

2018-10-22 实施

久芳农业科技发展（商丘）有限公司 发布

前 言

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

本标准由久芳农业科技发展（商丘）有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：梁华丽。

本标准自实施之日起代替 Q/JNKF 0002S-2017。

H N

Q B

食用调味油

1 范围

本标准规定了食用调味油的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以花椒、桔茗、辣椒、葱、大蒜、小茴香、姜、圆叶当归中的一种或多种为原料，经挑选、粉碎、配料、油炸（大豆油、菜籽油、葵花籽油、棕榈油、芝麻油中的一种或多种）、离心过滤、调配（添加迷迭香油）或不调配、包装而成的食用调味油。

2 要求

2.1 原料

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 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。

2.1.5 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。

2.1.6 花椒、桔茗、辣椒、葱、大蒜、小茴香、姜、圆叶当归应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.7 迷迭香油应符合 GB 29938 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
组织状态	均匀一致的油状液体，允许微浊或随温度变化可出现凝固状态。	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色泽、组织状态及杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味。
色泽	呈该产品应有的色泽，色泽均匀。	
气味及滋味	具有该产品应有的滋味与气味，无焦臭、酸败及其他异味。	
杂 质	无正常视力可见杂质。	

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, g/100g	≤	9.0	GB 5009.236
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227 (第一法)
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB5009.11
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.8	GB5009.12
苯并 (a) 芘, μg/kg	≤	10	GB 5009.27
注: ※该项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 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合 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, 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分及挥发物、酸价、过氧化值。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

食用调味油是以花椒、桔茗、辣椒、葱、大蒜、小茴香、姜、圆叶当归中的一种或多种为原料，经挑选、粉碎、配料、油炸（大豆油、菜籽油、葵花籽油、棕榈油、芝麻油中的一种或多种）、离心过滤、调配（添加迷迭香油）或不调配、包装而成的。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GB/T 20293《油辣椒》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。

久芳农业科技发展(商丘)有限公司

H N
Q B