



413530S-2018



邓州市润如酥食品加工销售部企业标准

Q/DRSJ 0001S-2018

调味油

2018-11-26 发布

2018-11-26 实施

邓州市润如酥食品加工销售部 发布

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》编写。

本标准由邓州市润如酥食品加工销售部提出并起草。

本标准起草人：王珂。

H N

Q B

调味油

1 范围

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

本标准适用于以大豆油、菜籽油、牛油、猪油中的一种或几种为主要原料，添加辣椒粉、郫县豆瓣、葱、姜、白酒、陈醋、芹菜、八角茴香、小茴香、桂皮、山奈、高良姜、栀子、香叶、肉豆蔻、丁香、荜拔、草果、花椒、孜然、白芷、豆豉、黄豆酱、洋葱、蒜中的一种或几种，经预处理、粉碎或不粉碎、油炸、过滤、沉淀、灌装、包装加工而成的调味油。

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 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 辣椒粉应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.4 牛油、猪油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.5 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.6 葱、蒜应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.7 白酒应符合 GB 2758 和 GB/T 10781.1 的规定。
- 2.1.8 陈醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.9 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。
- 2.1.10 芹菜应符合 NY/T 580 的规定。
- 2.1.11 八角茴香、小茴香、高良姜、栀子、肉豆蔻、丁香、八角、白芷、草果应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.12 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.13 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.14 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.15 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 2.1.16 桂皮、山奈、草果、香叶、荜拔应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.17 姜应符合 NY/T 1193 的规定。
- 2.1.18 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 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	液体	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其性状、色泽、杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品特有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气味、滋味，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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分及挥发物, g/100g \leq	3.0	GB 5009.236
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g \leq	5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g \leq	0.25	GB 5009.227
总砷(以 As 计), mg/kg \leq	0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg \leq	0.8	GB 5009.12

注: 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、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、过氧化值的检验。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以大豆油、菜籽油、牛油、猪油中的一种或几种为主要原料，添加辣椒粉、郫县豆瓣、葱、姜、白酒、陈醋、芹菜、八角茴香、小茴香、桂皮、山奈、高良姜、栀子、香叶、肉豆蔻、丁香、荜拔、草果、花椒、孜然、白芷、豆豉、黄豆酱、洋葱、蒜中的一种或几种，经预处理、粉碎或不粉碎、油炸、过滤、沉淀、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DBS41 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提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

邓州市润如酥食品加工销售部

H N

Q B