



413553S-2018



商丘市赢鑫调味品厂企业标准

Q/SYX 0001S-2018

---

# 调味油

2018-11-30 发布

2018-11-30 实施

---

商丘市赢鑫调味品厂 发布

## 前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由商丘市赢鑫调味品厂提出并起草。

本标准起草人：邢盖。

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、运输和贮存等。

本标准适用于以大豆油为主要原料，添加辣椒干（粉碎）、麻椒（粉碎）、花椒（粉碎）、藤椒（粉碎）中的一种为辅料，经大豆油炸熟、过滤、留油，经灌装、封口、加工而成的调味油。

## 2 分类

根据原辅料不同分为以下几类：

### 2.1 香辣调味油

以大豆油为主要原料，添加辣椒干（粉碎）为辅料，经大豆油炸熟、过滤、留油，经灌装、封口、加工而成的调味油。

### 2.2 麻椒调味油

以大豆油为主要原料，添加麻椒（粉碎）为辅料，经大豆油炸熟、过滤、留油，经灌装、封口、加工而成的调味油。

### 2.3 花椒调味油

以大豆油为主要原料，添加花椒（粉碎）为辅料，经大豆油炸熟、过滤、留油，经灌装、封口、加工而成的调味油。

### 2.4 藤椒调味油

以大豆油为主要原料，添加藤椒（粉碎）为辅料，经大豆油炸熟、过滤、留油，经灌装、封口、加工而成的调味油。

## 3 要求

### 3.1 原料

3.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

3.1.2 辣椒干、麻椒、花椒、藤椒应符合 GB/T 15691 的规定。

### 3.2 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	油状液体	取样品一份，置入无色透明的烧杯中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口后，品尝其滋味。
色 泽	棕红色	
气味、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外杂质	

### 3.3 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/100mL	≤ 0.8	GB 5009.236
酸价 (KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值, g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
*苯并[a]芘, μg/kg	≤ 8.0	GB 5009.27
*苯并[a]芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762。		

### 3.4 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。

### 3.5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881和GB 8955的规定。

### 3.6 其它要求

农药残留限量应符合GB 2763的规定，污染物残留限量应符合GB 2762的规定，真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

## 4 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分及挥发物、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。

## 编制说明

调味油是以大豆油为主要原料，添加辣椒干（粉碎）、麻椒（粉碎）、花椒（粉碎）、藤椒（粉碎）中的一种为辅料，经大豆油炸熟、过滤、留油，经灌装、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 GB/T 1535《大豆油》、GB 2716《食品安全国家标准 食用油》的要求，制定了本企业标准，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、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准中苯并[a]芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

商丘市赢鑫调味品厂