



413398S-2018



南阳一滴香油脂食品有限公司企业标准

Q/NYY 0009S-2018

芝麻油味调味油

2018-11-09 发布

2018-11-09 实施

南阳一滴香油脂食品有限公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。
本标准由南阳一滴香油脂食品有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：张方、张大鹏。

H N

Q B

芝麻油味调味油

1 范围

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

本标准适用于以芝麻油、大豆油、菜籽油、葵花籽油、玉米油中的部分或全部为原料，加入芝麻油风味香精、花椒风味香精、辣椒风味香精中的部分或全部，经调配搅拌、灌装、封口、包装制成的芝麻油味调味油。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 菜籽油应符合 GB/T 1536 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 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。

2.1.6 芝麻油风味香精、花椒风味香精、辣椒风味香精应符合 GB 30616 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 | 油状液体 | 从样品中取出一瓶，将本品倒入一洁净的烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味 |
| 色泽 | 具有本品应有的色泽 | |
| 气味 | 具有该产品特有的气味，无异味 | |
| 滋味 | 具有该产品特有的滋味，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 的规定。

表2 理化指标

| 项 目 | 指 标 | 检验方法 |
|---------------------|--------|-------------|
| 水分及挥发物/ (%) | ≤ 1.0 | 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 |

| | | | |
|-------------------------------------|--------|-----|------------|
| 苯并[a]芘/ ($\mu\text{g}/\text{kg}$) | \leq | 8.0 | GB 5009.27 |
| 备注：*该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

按国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，净含量及允许短缺量应按 JJF 1070 规定的方法检验。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以芝麻油、大豆油、菜籽油、葵花籽油、玉米油中的部分或全部为原料，加入芝麻油风味香精、花椒风味香精、辣椒风味香精中的部分或全部，经调配搅拌、灌装、封口、包装制成的芝麻油味调味油。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，特制定本企业标准，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中苯并[a]芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳一滴香油脂食品有限公司

H N

Q B