



413369S-2018



周口市老磨坊粮油食品有限公司企业标准

Q/ZLL 0003S-2018

调味油

2018-11-09 发布

2018-11-09 实施

周口市老磨坊粮油食品有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》要求编写。
本标准由周口市老磨坊粮油食品有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：徐江辉。

H N

Q B

调味油

1 范围

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

本标准适用于以 30%~60%芝麻油、70%~40%食用植物油（花生油、大豆油、菜籽油、玉米油、葵花籽油、米糠油中的一种或多种）为主要原料混合调配，加入香辛料（辣椒、花椒、桂皮、八角、小茴香、草果、肉豆蔻、香叶），加温、浸泡、过滤、灌装、包装加工而成的食用调味油。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 芝麻油应符合 GB/T 8233 中成品芝麻油和 GB 2716 规定。
- 2.1.2 花生油应符合 GB/T 1534 中成品花生油和 GB 2716 规定。
- 2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 规定。
- 2.1.4 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 规定。
- 2.1.5 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 规定。
- 2.1.6 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 规定。
- 2.1.7 米糠油应符合 GB/T 19112 和 GB 2716 规定。
- 2.1.8 香辛料（辣椒、花椒、桂皮、八角、小茴香、草果、肉豆蔻、香叶）应符合 GB/T 15691 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	液态油状	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入洁净烧杯中，在自然光线下，观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有原料物质混合的的气味、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 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
色泽（罗维朋比色槽 25.4mm）	≤ 黄 70 红 9	GB/T 22460
水分及挥发物，%	≤ 3	GB 5009.236
酸价(KOH)（以脂肪计），mg/g	≤ 5	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 10	GB 5009.22
苯并[α]芘，μg/kg	≤ 10	GB 5009.27

* 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

净含量及允许短缺量应符合JJF1070的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881和GB 8955的规定。

2.6 其他要求

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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、色泽、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

本标准适用于以 30%~60%芝麻油、70%~40%食用植物油（花生油、大豆油、菜籽油、玉米油、葵花籽油、米糠油中的一种或多种）为主要原料混合调配，加入香辛料（辣椒、花椒、桂皮、八角、小茴香、草果、肉豆蔻、香叶），加温、浸泡、过滤、灌装、包装加工而成的食用调味油。

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 2716《食品安全国家标准 植物油》、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。

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

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

周口市老磨坊粮油食品有限公司

H N

Q B