



413715S-2018



许昌市瑶池调味品有限公司企业标准

Q/XYT 0003S-2018

调味油

2018-12-12 发布

2018-12-12 实施

许昌市瑶池调味品有限公司 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》编写。

本标准由许昌市瑶池调味品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李顺和

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。

本标准适用于以食用植物油（花生油、大豆油、芝麻油、菜籽油、玉米油、葵花籽油、米糠油中的一种或多种）食用猪油、牛油、蔬菜（芹菜、胡萝卜）、香菇、香辛料（姜、大葱、大蒜、洋葱、白胡椒、花椒、八角、桂皮、丁香、小茴香、高良姜、山奈、白芷、孜然、月桂叶、芫荽、草果、陈皮、甘草）、芝麻、豆瓣酱、番茄酱、调味料酒、食品用香精（麻辣香精、香辣香精、葱味香精、蒜味香精、芝麻油味香精）中的几种为原料，经筛选挑拣、加热、过滤、调和、灌装、包装工艺加工而成的调味油。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 花生油应符合 GB/T 1534 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 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 菜籽油应符合 GB/T 1536 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 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 米糠油应符合 GB/T 19112 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 食用猪油应符合 GB/T 8937 和 GB 10146 的规定。
- 2.1.9 牛油应符合 GB 10146 和 GB 10146 的规定。
- 2.1.10 芹菜应符合 NY/T 580 的规定。
- 2.1.11 食品用香精（麻辣香精、香辣香精、葱味香精、蒜味香精、芝麻油味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.12 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 2.1.13 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.14 姜应符合 NY/T 1193 的规定。
- 2.1.15 大葱应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.16 大蒜应符合 GH/T 1194、GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.17 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。
- 2.1.18 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.19 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

- 2.1.20 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.21 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.22 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.23 小茴香、高良姜、山奈、白芷、草果、陈皮应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.24 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.25 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.26 芫荽应干净整洁、无污染、无腐烂，应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.27 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。
- 2.1.28 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.29 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.30 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.31 调味料酒应符合 SB/T 10416 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	从样品中取出适量，倒入一洁净的烧杯中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有本产品应有的色泽	
气味、滋味	具有本产品固有的滋味，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，%	≤ 0.25	GB 5009.236
过氧化值（以脂肪计），g/100g	动物油调味油 0.2	GB 5009.227
	植物油调味油 0.25	
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素 _{B₁} ，μg/kg	≤ 10	GB 5009.22
苯并（a）芘，μg/kg	≤ 10	GB 5009.27
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。		

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 生产加工过程的卫生要求

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

污染物限量应符合 GB 2762 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；兽药残留限量应符合国家有关规定及公告。

3 检验

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

编制说明

调味油是以食用植物油（花生油、大豆油、芝麻油、菜籽油、玉米油、葵花籽油、米糠油中的一种或多种）食用猪油、牛油、蔬菜（芹菜、胡萝卜）、香菇、香辛料(姜、大葱、大蒜、洋葱、白胡椒、花椒、八角、桂皮、丁香、小茴香、高良姜、山奈、白芷、孜然、月桂叶、芫荽、草果、陈皮、甘草)、芝麻、豆瓣酱、番茄酱、调味料酒、食品用香精（麻辣香精、香辣香精、葱味香精、蒜味香精、芝麻油味香精）中的几种为原料，经筛选挑拣、加热、过滤、调和、灌装、包装工艺加工而成的调味油。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 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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

许昌市瑶池调味品有限公司

Q B