



413900S-2018



安阳市田翔食品科技有限公司企业标准

Q/ATK 0001S-2018

---

# 食用调味油

2018-12-27 发布

2018-12-27 实施

---

安阳市田翔食品科技有限公司 发布

## 前 言

本企业标准按 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。

本标准由安阳市田翔食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：安阳市田翔食品科技有限公司。

本标准主要起草人：李文超、崔加义。

H N

Q B

# 食用调味油

## 1 范围

本标准规定了食用调味油的分类、要求，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以辣椒、花椒、八角、桂皮、丁香、砂仁、小茴香、香叶、香菜、芹菜、芝麻、大葱、小葱、洋葱、白芷、生姜、大蒜、食用盐中的多种为原料，经预处理、油炸（大豆油、菜籽油、鸡油、牛油、猪油中的一种或多种）、淋油、过滤、经灌装、包装而成的食用调味油（本品属性为调味品）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 辣椒、花椒、八角、桂皮、丁香、砂仁、小茴香、香叶、洋葱、香菜、芹菜、大葱、小葱应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.3 牛油、鸡油、猪油应符合 GB10146 的规定。
- 2.1.4 菜籽油应符合 GB 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.6 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.7 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB19300 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 大蒜应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.10 白芷应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

### 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	从样品中取出适量，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有本品特有的色泽	
气味、滋味	具有本品特有的滋味与气味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

### 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, g/100g	≤ 0.8	GB 5009.236
酸价(KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值, g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

\* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

## 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789. 2
大肠菌群	5	2	0. 3 MPN/mL	1. 5 MPN/mL	GB 4789. 3 MPN 计数法
霉菌, CFU/mL	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789. 15
酵母, CFU/mL	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789. 15

<sup>a</sup>样品的采样及处理按GB 4789. 1和GB/T 4789. 21执行。

## 2.5 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。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 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

出厂检验项目包括感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以辣椒、花椒、八角、桂皮、丁香、砂仁、小茴香、香叶、香菜、芹菜、芝麻、大葱、小葱、洋葱、白芷、生姜、大蒜、食用盐中的多种为原料，经预处理、油炸（大豆油、菜籽油、鸡油、牛油、猪油中的一种或多种）、淋油、过滤、经灌装、包装而成的食用调味油（本品属性为调味品）。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，参照相关国标、行标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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

安阳市田翔食品科技有限公司

H N

Q B