



413746S-2018



获嘉县中意食品厂企业标准

Q/HJZY 0004S-2018

调味油

2018-12-18 发布

2018-12-18 实施

获嘉县中意食品厂 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则编写。

本标准由获嘉县中意食品厂提出。

本标准起草单位：获嘉县中意食品厂。

本标准主要起草人：韩明凯、牛玉山。

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。

本标准适用于以大豆油或菜籽油为主要原料，添加辣椒油树脂、花椒油（花椒提取物）、麻椒油（麻椒提取物）、生姜油、大蒜油、芥末油（黄芥末油树脂）中的一种或几种，经调配混合、包装而成的调味油（本品属性为调味品）。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 辣椒油树脂应符合 GB 28314 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 花椒油（花椒提取物）、麻椒油（麻椒提取物）、生姜油、大蒜油、芥末油（黄芥末油树脂）应符合 GB 29938 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	将 50mL 样品置于洁净烧杯中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味；然后用温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味	具有该产品应有的气味，无异味	
滋味	具有该产品应有的滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质，允许有少量原料物质沉淀	

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，%	≤ 0.80	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
苯并（a）芘，μg/kg	≤ 10	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 10	GB 5009.22

* 此项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

应符合 GB14881 的规定。

2.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB2760 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、净含量及允许短缺量、水分及挥发物、酸价、过氧化值。型式检验按国家相关规定执行。

H H N

Q B

编制说明

调味油是以大豆油或菜籽油为主要原料，添加辣椒油树脂、花椒油（花椒提取物）、麻椒油（麻椒提取物）、生姜油、大蒜油、芥末油（黄芥末油树脂）中的一种或几种，经调配混合、包装而成的调味油（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 GB 2716《食品安全国家标准 植物油》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。

获嘉县中意食品厂

H N

Q B