



412231S-2018



商丘市褚氏食品有限公司企业标准

Q/SCS 0002S-2018

调味油

2018-07-25 发布

2018-07-25 实施

商丘市褚氏食品有限公司 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》编写。

本标准由商丘市褚氏食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：欧阳颍、褚继锋。

H N

Q B

调味油

1 范围

本标准规定了调味油的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以辣椒籽、干辣椒、花椒、葱、姜、蒜中的一种或几种为原料，经油炸食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、葵花籽油中的一种）、过滤、静置、灌装、包装而制成的非即食调味油。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 玉米油应符合 GB/T 19111 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 香辛料（辣椒籽、干辣椒、花椒）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.6 葱、姜、蒜应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.7 生产用水应符合 GB 5749 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
	辣椒籽油	辣椒油	花椒油	麻辣油	葱油	姜油	蒜油	
色泽	枣红色	深红色	浅黄色	浅红色	浅黄色	浅黄色	浅黄色	取100g左右的被测样品置于无色透明的容器中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
性状	油状							
气、滋味	具有辣椒籽油特有的气、滋味，无异味	具有辣椒油特有的气、滋味，无异味	具有花椒油特有的气、滋味，无异味	具有麻辣油特有的气、滋味，无异味	具有葱油特有的气、滋味，无异味	具有姜油特有的气、滋味，无异味	具有蒜油特有的气、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	检测方法
水分及挥发物, g/100g	≤ 3.0	GB 5009.236
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
酸价 (KOH) / (mg/g)	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值, g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 10.0	GB 5009.22

带*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 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、农药残留限量应符合 GB 2763 的规定、真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3 检验

出厂检验项目：感官、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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以辣椒籽、干辣椒、花椒、葱、姜、蒜中的一种或几种为原料，经油炸食用植物油(大豆油、玉米油、菜籽油、葵花籽油中的一种)、过滤、静置、灌装、包装而制成的非即食调味油。

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《调味料产品生产许可证审查细则》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于 GB 2762 的规定。

H N

商丘市褚氏食品有限公司

Q B