



412350S-2018



新乡市金宏泰油脂食品有限公司企业标准

Q/XJYS 0002S-2018

---

# 调味油

2018-08-03 发布

2018-08-03 实施

---

新乡市金宏泰油脂食品有限公司 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。

本标准由新乡市金宏泰油脂食品有限公司提出，新乡县质量技术监督检验检测中心起草。

本标准起草人：李海滨 丰建明。

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（菜籽油或大豆油或玉米油）为原料，加入芥末油、藤椒油、木姜子（山苍子）油、辣椒油树脂、辣椒红、花椒提取物、麻椒提取物、八角精油、茴香精油、桂皮精油中的一种或多种，经调配、混合、灌装、包装加工而成的调味油。

## 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 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 芥末油、藤椒油、木姜子（山苍子）油应符合 NY/T 2111 的规定。

2.1.5 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。

2.1.6 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.7 花椒提取物、麻椒提取物、八角精油、茴香精油、桂皮精油应符合 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	油状液体	取样品一份，置入无色透明的烧杯中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口后，品尝其滋味。
色 泽	具有产品应有色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，久置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 规定

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分及挥发物, g/100mL	≤ 0.5	GB 5009.236

酸价, (KOH) mg/g	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值, 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 <sub>1</sub> , μg/kg	≤	10.0	GB 5009.22
*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

应符合GB 8955和GB 14881的规定。

#### 2.6 其它要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定, 农药残留限量应符合GB 2763的规定, 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。

#### 3 检验

出厂检验项目为: 感官、水分及挥发物、酸价、过氧化值、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家有关规定执行。

QB

## 编制说明

调味油是以食用植物油（菜籽油或大豆油或玉米油）为原料，加入芥末油、藤椒油、木姜子（山苍子）油、辣椒油树脂、辣椒红、花椒提取物、麻椒提取物、八角精油、茴香精油、桂皮精油中的一种或多种，经调配、混合、灌装、包装加工而成的。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，参照相关标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

新乡市金宏泰油脂食品有限公司