



410957S-2019



偃师市史福记香料有限公司企业标准

Q/YSX 0004S-2019

调味油

2019-04-26 发布

2019-04-26 实施

偃师市史福记香料有限公司 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。

本标准由偃师市史福记香料有限公司提出并起草。

本标准起草人：徐海霞、邓力戈、常海燕、史景阳。

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、菜籽油、玉米油、葵花籽油、米糠油中的一种）为主要原料，添加辣椒、花椒、小茴香、八角、草果、孜然、桂皮、丁香中的一种或几种，经挑选、粉碎后，用食用植物油（花生油、大豆油、菜籽油、玉米油、葵花籽油、米糠油中的一种）熬制、过滤，添加或不添加芝麻，经混合或不混合、灌装、包装而成的非即食调味油。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.2 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.3 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.4 小茴香、草果、丁香应符合《中华人民共和国药典》（2015 年版一部）的规定。

2.1.5 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。

2.1.6 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。

2.1.7 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

2.1.8 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.9 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

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

2.1.11 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。

2.1.12 米糠油应符合 GB/T 19112 和 GB 2716 的规定。

2.1.13 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 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 1 瓶，倒入一洁净、无色、透明的烧杯中，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，品尝其滋味。 |
| 色泽 | 具有产品应有的色泽 | |
| 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，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 (以脂肪计) (KOH), mg/g | ≤ 4.0 | GB 5009.229 |
| 过氧化值 (以脂肪计), 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 | ≤ 0.3 | GB 5009.11 |
| 黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg | ≤ 5.0 | GB 5009.22 |
| 苯并[α]芘, μg/kg | ≤ 10.0 | 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 和 GB 8955 的规定。

2.6 其他要求

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。

编制说明

调味油是以食用植物油（花生油、大豆油、菜籽油、玉米油、葵花籽油、米糠油中的一种）为主要原料，添加辣椒、花椒、小茴香、八角、草果、孜然、桂皮、丁香中的一种或几种，经挑拣、粉碎后，用食用植物油（花生油、大豆油、菜籽油、玉米油、葵花籽油、米糠油中的一种）熬制、过滤，添加或不添加芝麻，经混合或不混合、灌装、包装而成的非即食调味油。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，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。

偃师市史福记香料有限公司

H N

Q B