



411054S-2019



项城市安康食品有限公司企业标准

Q/XAS 0005S-2019

调味油

2019-05-08 发布

2019-05-08 实施

项城市安康食品有限公司 发布

前言

本标准按 GB/T 1.1 《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由项城市安康食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：胡安康、胡月、王高杰、王晓。

H N

Q B

调味油

1 范围

本标准规定了调味油的要求、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油（大豆油、花生油、菜籽油、玉米油、葵花籽油、芝麻油）中的一种或几种为原料，添加食品用香料（洋葱油、香葱油、大蒜油、生姜油、花椒提取物、八角茴香油、小茴香油、丁香叶油、黑胡椒油、白胡椒油、孜然油、辣椒油树脂、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、甘草酊、白芷酊、肉豆蔻油、香叶油、迷迭香油、当归根油、黄芥末提取物）中的一种或几种、食品用香精（花椒味香精、胡椒香精、葱油味香精、洋葱味香精、蒜油味香精、辣椒味香精、八角茴香油香精、肉味香精）中的一种或几种，经过调配、混合、灌装、包装加工而成的调味油。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.2 花生油应符合 GB/T 1534 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 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。

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

2.1.6 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.7 食品用香料（洋葱油、香葱油、大蒜油、生姜油、花椒提取物、八角茴香油、小茴香油、丁香叶油、黑胡椒油、白胡椒油、孜然油、辣椒油树脂、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、甘草酊、白芷酊、肉豆蔻油、香叶油、迷迭香油、当归根油、黄芥末提取物）应符合 GB 29938 的规定。

2.1.8 食品用香精（花椒味香精、胡椒香精、葱油味香精、洋葱味香精、蒜油味香精、辣椒味香精、八角茴香油香精、肉味香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.9 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 |
|-------|-------------------|--|
| 色泽 | 具有该产品应有的色泽 | 取适量样品倒入一洁净烧杯中，在自然光下，肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味、品其滋味。 |
| 性状 | 液态油状 | |
| 滋味、气味 | 具有该产品应有的气味和滋味，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 | 检验方法 |
|-----------------------------|---|------|-------------|
| 酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g | ≤ | 5.0 | GB 5009.229 |
| 过氧化值（以脂肪计），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 |
| 苯并[α]芘，μg/kg | ≤ | 10.0 | GB 5009.27 |
| 黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg | ≤ | 10.0 | GB 5009.22 |

注：*铅指标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

应符合 GB 14881 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、酸价、过氧化值。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

调味油是以食用油（大豆油、花生油、菜籽油、玉米油、葵花籽油、芝麻油）中的一种或几种为原料，添加食品用香料（洋葱油、香葱油、大蒜油、生姜油、花椒提取物、八角茴香油、小茴香油、丁香叶油、黑胡椒油、白胡椒油、孜然油、辣椒油树脂、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、甘草酊、白芷酊、肉豆蔻油、香叶油、迷迭香油、当归根油、黄芥末提取物）中的一种或几种、食品用香精（花椒味香精、胡椒香精、葱油味香精、洋葱味香精、蒜油味香精、辣椒味香精、八角茴香油香精、肉味香精）中的一种或几种，经过调配、混合、灌装、包装加工而成的调味油。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。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

项城市安康食品有限公司