



416753S-2020



卫辉市曹阿姨食品有限责任公司企业标准

Q/WCS 0002S-2020

调味油

2020-11-13 发布

2020-11-13 实施

卫辉市曹阿姨食品有限责任公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规则编写。

本标准由卫辉市曹阿姨食品有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：孟香英。

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、检验规则等。

本标准适用于以食用大豆油、食用菜籽油、花生油、玉米油、葵花籽油、芝麻油、橄榄油、棕榈油中的一种或几种为主要原料，辅以香辛料（辣椒、丁香、花椒、胡椒、桂皮、八角、藤椒、葱、姜、蒜、小茴香、肉豆蔻、孜然、圆叶当归、阴香、香椿、芥末、豆蔻、山奈、月桂、砂仁、高良姜、欧芹、芫荽籽、香茅、荜拔、麻椒、调料九里香、多香果、胡麻、百里香、迷迭香、洋葱中的一种或几种）、白芷、陈皮、甘草、草果、咖喱粉、芹菜、南瓜、香葱、胡萝卜中的一种或几种，经油炸提味、过滤或不过滤，添加或不添加辣椒油树脂、食品用香精（肉味香精、烧烤风味香精、芝麻香精、麻辣香精、香辣香精、葱味香精、蒜味香精、肉香风味香精、牛肉味香精、鸡肉味香精、鸭肉味香精、猪肉味香精、海鲜味香精中的一种或几种）中的一种或几种，混合或不混合、灌装、包装加工而成的调味油。

根据原料不同将产品分为不同种类：辣椒调味油、丁香调味油、花椒调味油、胡椒调味油、桂皮调味油、八角调味油、藤椒调味油、葱调味油、姜调味油、蒜调味油、小茴香调味油、肉豆蔻调味油、孜然调味油、阴香调味油、香椿调味油、芥末调味油、豆蔻调味油、山奈调味油、月桂调味油、砂仁调味油、欧芹调味油、芫荽籽调味油、香茅调味油、荜拔调味油、麻椒调味油、调料九里香调味油、多香果调味油、胡麻调味油、百里香调味油、迷迭香调味油、洋葱调味油、香辣调味油、麻辣调味油、海鲜味调味油、复合调味油。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 食用大豆油应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 的规定。

2.1.2 食用菜籽油应符合 GB 2716 和 GB/T 1536 的规定。

2.1.3 花生油、玉米油、葵花籽油、芝麻油、橄榄油、棕榈油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.4 香辛料（辣椒、丁香、花椒、胡椒、桂皮、八角、藤椒、葱、姜、蒜、小茴香、肉豆蔻、孜然、圆叶当归、阴香、香椿、芥末、豆蔻、山奈、月桂、砂仁、高良姜、欧芹、芫荽籽、香茅、荜拔、麻椒、调料九里香、多香果、胡麻、百里香、迷迭香、洋葱）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.5 白芷、陈皮、甘草、草果应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。

2.1.6 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。

2.1.7 芹菜、南瓜、香葱、胡萝卜应清洁、无污染、无腐烂，污染物限量符合 GB 2762 的规定，农药残留限量符合 GB 2763 的规定。

2.1.8 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。

2.1.9 食品用香精（肉味香精、烧烤风味香精、芝麻香精、麻辣香精、香辣香精、葱味香精、蒜味香精、肉香风味香精、牛肉味香精、鸡肉味香精、鸭肉味香精、猪肉味香精、海鲜味香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.2 感官要求

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	具有本品应有的性状	取样品置于洁净的烧杯中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品应具有色泽	
气、滋味	具有产品特有气味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许有原料物质沉淀	

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, %	≤ 3.0	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	≤ 0.1	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
*苯并[a]芘, μg/kg	≤ 8.0	GB 5009.27

注: *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

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 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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、过氧化值的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用大豆油、食用菜籽油、花生油、玉米油、葵花籽油、芝麻油、橄榄油、棕榈油中的一种或几种为主要原料，辅以香辛料（辣椒、丁香、花椒、胡椒、桂皮、八角、藤椒、葱、姜、蒜、小茴香、肉豆蔻、孜然、圆叶当归、阴香、香椿、芥末、豆蔻、山奈、月桂、砂仁、高良姜、欧芹、芫荽籽、香茅、荜拨、麻椒、调料九里香、多香果、胡麻、百里香、迷迭香、洋葱中的一种或几种）、白芷、陈皮、甘草、草果、咖喱粉、芹菜、南瓜、香葱、胡萝卜中的一种或几种，经油炸提味、过滤或不过滤，添加或不添加辣椒油树脂、食品用香精（肉味香精、烧烤风味香精、芝麻香精、麻辣香精、香辣香精、葱味香精、蒜味香精、肉香风味香精、牛肉味香精、鸡肉味香精、鸭肉味香精、猪肉味香精、海鲜味香精中的一种或几种）中的一种或几种，混合或不混合、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。

本标准中苯并[a]芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

卫辉市曹阿姨食品有限责任公司