



416719S-2020



焦作市奥润生物工程有限公司企业标准

Q/JAS 0009S-2020

食用调味油

2020-11-02 发布

2020-11-02 实施

焦作市奥润生物工程有限公司 发布

前 言

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

本标准由焦作市奥润生物工程有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：甄志爱、赵龙山。

本标准自发布之日起代替 Q/JAS 0009S-2018，备案号：411383S-2018。

H N

Q B

食用调味油

1 范围

本标准规定了食用调味油的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆油、花生油、菜籽油、玉米油、葵花籽油、芝麻油、棕榈油、橄榄油中的一种或几种为原料，添加或不添加牛油、羊油、鸡油、食用盐中的一种或几种，添加葱、生姜、大蒜、洋葱、芝麻、辣椒、花椒、胡椒、八角、桂皮、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、高良姜、欧芹、芫荽籽、迷迭香、香茅、荜拔中的一种或几种，添加或不添加辣椒红，经预处理或不预处理、配料、炸制或熬制、过滤或不过滤、包装加工而成的食用调味油。

根据原料的不同可以分植物型食用调味油、香辛料食用调味油、牛油味食用调味油、鸡油味食用调味油、羊油味食用调味油、混合型食用调味油。

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 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 牛油、鸡油、羊油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.10 葱应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.11 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.12 大蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.13 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。
- 2.1.14 芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.15 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.16 辣椒、花椒、胡椒、八角、桂皮、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、高良姜、欧芹、芫荽籽、迷迭香、香茅、荜拔应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.17 辣椒红应符合 GB 1886.34 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	检验办法
性 状	油状液体或软膏状，允许有芝麻漂浮、久置允许有沉淀	从样品中取出适量样品，倒入洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、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	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质存在	

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	检验办法
水分及挥发物/(g/100g)	≤ 3.0	GB 5009.236
酸价(KOH) (以脂肪计)/(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)	≤ 0.9	GB 5009.12
苯并(a)芘/(μg/kg)	≤ 10	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	≤ 10	GB 5009.22

*本项目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 生产加工过程卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合 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，兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以大豆油、花生油、菜籽油、玉米油、葵花籽油、芝麻油、棕榈油、橄榄油中的一种或几种为原料，添加或不添加牛油、羊油、鸡油、食用盐中的一种或几种，添加葱、生姜、大蒜、洋葱、芝麻、辣椒、花椒、胡椒、八角、桂皮、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、高良姜、欧芹、芫荽籽、迷迭香、香茅、荜拔中的一种或几种，添加或不添加辣椒红，经预处理或不预处理、配料、炸制或熬制、过滤或不过滤、包装加工而成的食用调味油。

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，参照相关标准制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准产品为调味料。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

焦作市奥润生物工程有限公司