



416969S-2020



开封市心莲心调味食品厂企业标准

Q/KXS 0002S-2020

---

# 调味油

2020-12-10 发布

2020-12-10 实施

---

开封市心莲心调味食品厂 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》的要求编写。

本标准由开封市心莲心调味食品厂提出并起草。

本标准起草人：王春林、李新旗。

本标准自发布实施日起替代 Q/KXS 0002S-2017。

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。

本标准适用于以大豆油为原料，添加花椒提取物、辣椒油树脂、大蒜油、生姜油、香葱油、黄芥末油树脂、麻椒提取物中的一种或几种，经配料、混合、灌装、包装而成的调味油。

根据原料不同分为：麻椒调味油、芥末调味油、大蒜调味油、生姜调味油、香葱调味油、麻辣调味油、花椒调味油、辣椒调味油。

## 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 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.3 香葱油应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.4 花椒提取物、麻椒提取物应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.5 大蒜油应符合 GB 1886.272 的规定。
- 2.1.6 生姜油应符合 GB 1886.29 的规定。
- 2.1.7 黄芥末油树脂应符合 GB 29938 的规定。

### 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定

表 1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
性 状	油状	随机取样品 50g，置于洁净无色透明烧杯中，在自然光线条件下，检查其性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后用开水漱口，品其滋味
色 泽	具有原料物质混合后的色泽	
气、滋味	具有原料物质混合后的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有微量原料物质沉淀	

### 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/100g	≤ 芥末油 3.0 (其他按 0.8)	GB 5009.236
酸价 (KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值, g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

\*本项目指标严于食品安全国家标准的规定。

### 2.4 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

### 2.5 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 2.6 其它要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

### 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、酸价、过氧化值、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

调味油是以大豆油为原料，添加花椒提取物、辣椒油树脂、大蒜油、生姜油、香葱油、黄芥末油树脂、麻椒提取物中的一种或几种，经配料、混合、灌装、包装而成的调味油。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，制定本企业标准，作为组织生产和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

开封市心莲心调味食品厂

H N

Q B