



417055S-2020



沈丘县兴槐清真食品有限公司企业标准

Q/SXQ 0001S-2020

食用调味油

2020-12-14 发布

2020-12-14 实施

沈丘县兴槐清真食品有限公司 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。

本标准由沈丘县兴槐清真食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：海博、刘理。

本标准自发布实施之日起替代 Q/SXQ 0001S-2017。

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、食用牛油、食用鸡油中的两种为主要原料，添加豆瓣酱、辣椒、大葱、大蒜、姜、小茴香、花椒、月桂叶、丁香、草果、肉豆蔻、洋葱、香菜、桂皮、砂仁、山奈、八角中的多种，经熬制、冷却、过滤，灌装加工而成的食用调味油。

根据原料不同分为香辣调味油、清香调味油。

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 食用牛油、食用鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.3 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.4 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.5 大蒜应符合 GB/T 1194 的规定。
- 2.1.6 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.7 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.8 砂仁、山奈、小茴香、草果应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.9 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.10 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.11 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.12 洋葱应符合 GB/T 1139 的规定。
- 2.1.13 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 2.1.14 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.15 香菜应新鲜、清洁、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.16 大葱应符合 NY/T 1835 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	澄清油状液体，允许有微量沉淀	从样品中取出适量，倒入一洁净烧杯中，在自然光线下观察其色
色 泽	红色、棕红色	

气味、滋味	具有本产品独特的香味和滋味，口感良好，无异味	泽、性状及杂质，嗅其气味，品尝滋味。
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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
水分及挥发物, %	≤ 1.0	GB 5009.236
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	4.0 (除以动物油脂为原料之外的产品)	GB 5009.229
	2.5 (以动物油脂为原料的产品)	
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.20	GB 5009.227
丙二醛(以脂肪计), mg/100g	≤ 0.25 (以动物油脂为原料的产品)	GB 5009.181
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 10	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

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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以大豆油、食用牛油、食用鸡油中的两种为主要原料，添加豆瓣酱、辣椒、大葱、大蒜、姜、小茴香、花椒、月桂叶、丁香、草果、肉豆蔻、洋葱、香菜、桂皮、砂仁、山奈、八角中的多种，经熬制、冷却、过滤，灌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《食品生产许可证审查细则》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本产品属性为调味料。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

沈丘县兴槐清真食品有限公司

Q B