



412764S-2021



焦作市城乡一体化示范区湘华调味品厂企业标准

Q/JXH 0004S-2021

食用调味油

2021-11-17 发布

2021-11-17 实施

焦作市城乡一体化示范区湘华调味品厂 发布

前 言

本标准由焦作市城乡一体化示范区湘华调味品厂提出。

本标准起草单位：焦作市城乡一体化示范区湘华调味品厂。

本标准主要起草人：刘会东。

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。

本标准适用于以食用植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油中的一种或几种）为主要原料，添加（辣椒、花椒、八角、桂皮、丁香、月桂叶、砂仁、小茴香、芥末籽、孜然、芝麻）中的一种或多种为原料，经过清洗、配料、经油炸、过滤、冷却、沉淀、包装制成的不同品种的食用调味油。

根据原料不同分为单一型调味油、混合型调味油。

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 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.5 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.6 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.7 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.9 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.10 月桂叶、砂仁、小茴香、芥末籽应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.11 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.12 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
性状	液体	取50mL混合均匀的被测样品于无色透明的烧杯中，在自然光下，观察其性状、色泽、透明度、嗅其气味。用温开水漱口，品其滋味，并检查有无外来杂质
色泽	具有本品该有的色泽	
气味、滋味	具有本品固有的气味和滋味，无异味	
透明度	澄清、透明，允许有微量沉淀	
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
水分及挥发物, %	≤ 2.0	GB 5009.236
酸价(KOH), mg/g	≤ 4.0	GB 5009.229
过氧化值, g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.11
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 10	GB 5009.22
*苯并[a]芘, μg/kg	≤ 9	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

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

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 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、酸价和过氧化值。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油中的一种或几种）为主要原料，添加（辣椒、花椒、八角、桂皮、丁香、月桂叶、砂仁、小茴香、芥末籽、孜然、芝麻）中的一种或多种为原料，经过清洗、配料、经油炸、过滤、冷却、沉淀、包装制成的不同品种的食用调味油。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，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。

本标准中苯并[a]芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

焦作市城乡一体化示范区湘华调味品厂

H N

Q B