



412962S-2021



颐海（开封）食品有限公司企业标准

Q/YHKF 0001S-2021

调味油

2021-12-04 发布

2021-12-04 实施

颐海（开封）食品有限公司 发布

前 言

本标准由颐海（开封）食品有限公司提出。

本标准起草单位：颐海（开封）食品有限公司。

本标准主要起草人：王晓峰、乔迪。

本标准自发布实施日起替代Q/YHKF 0001S-2021，备案号：411490S-2021。

H N

Q B

调味油

1 范围

本标准规定了调味油的分类、要求，以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以芝麻油、大豆油、菜籽油、花生油中的一种或多种为主要原料，辅以香辛料粉状或颗粒【辣椒、白胡椒、黑胡椒、花椒、豆蔻、月桂叶（香叶）、桂皮、香茅草、八角、丁香、孜然、山奈、小茴香、砂仁、草果中的一种或多种】、白芷、橘皮、大葱、小葱、姜、蒜、洋葱、芹菜、香菜、芝麻中的几种，经预处理（部分原料清洗、粉碎）、炒制或熬制、冷却、过滤、调配、灌装而成的即食和非即食调味油。

根据原辅料不同可分为不同产品。

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 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 香辛料粉状或颗粒应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.6 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.8 蒜、大葱、小葱、姜、香菜、洋葱、芹菜应清洁、卫生、无污染、无腐烂并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.9 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.10 白芷、橘皮应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

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 | 油状液态，允许有辅料漂浮或沉淀物 | 从样品中取出调味油，倒入一洁净烧杯中，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 | 具有该产品应有的色泽 | |
| 气味 | 具有该产品应有的气味，无异味 | |
| 滋味 | 具有该产品应有的滋味，口感良好 | |
| 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, g/100g | ≤ 3 | GB 5009. 3 |
| 酸价 (KOH), mg/g | ≤ 5. 0 | GB 5009. 229 |
| 过氧化值, g/100g | ≤ 0. 25 | GB 5009. 227 |
| 黄曲霉毒素 B ₁ , $\mu\text{g}/\text{kg}$ | ≤ 5 | GB 5009. 22 |
| 苯并 (a) 芘, $\mu\text{g}/\text{kg}$ | ≤ 10 | GB 5009. 27 |
| 总砷 (以 As 计), mg/kg | ≤ 0. 5 | GB 5009. 11 |
| *铅 (以 Pb 计), mg/kg | ≤ 0. 8 | GB 5009. 12 |
| * 铅严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 | | |

2.4 微生物限量

即食类调味油微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

| 项 目 | 采样方案 ^a 及限量 | | | | 检验方法 |
|----------------|-----------------------|---|--------|--------|--------------------|
| | n | c | m | M | |
| 菌落总数, CFU/g | 5 | 2 | 10^4 | 10^5 | GB 4789. 2 |
| 大肠菌群, MPN/g | 5 | 2 | 0. 3 | 1. 5 | GB 4789. 3 MPN 计数法 |
| 沙门氏菌, /25g | 5 | 0 | 0 | — | GB 4789. 4 |
| 金黄色葡萄球菌, CFU/g | 5 | 1 | 100 | 1000 | GB 4789. 10 |
| 霉菌, CFU/g | 5 | 1 | 10 | 50 | GB 4789. 15 |
| 酵母, CFU/g | 5 | 1 | 10 | 50 | GB 4789. 15 |

^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

2.5 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。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、水分、酸价、过氧化值、大肠菌群(仅限即食产品)、菌落总数(仅限即食产品)、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

H N

QB

编制说明

本标准适用于以芝麻油、大豆油、菜籽油、花生油中的一种或多种为主要原料，辅以香辛料粉状或颗粒【辣椒、白胡椒、黑胡椒、花椒、豆蔻、月桂叶（香叶）、桂皮、香茅草、八角、丁香、孜然、山奈、小茴香、砂仁、草果中的一种或多种】、白芷、橘皮、大葱、小葱、姜、蒜、洋葱、芹菜、香菜、芝麻中的几种，经预处理（部分原料清洗、粉碎）、炒制或熬制、冷却、过滤、调配、灌装而成的即食和非即食调味油。根据原辅料不同可分为不同产品。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

