



412993S-2021



南阳市天顺食品有限公司企业标准

Q/NTS 0004S-2021

调味油

2021-12-06 发布

2021-12-06 实施

南阳市天顺食品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳市天顺食品有限公司提出。

本标准起草单位：南阳市天顺食品有限公司。

本标准主要起草人：周俊艺。

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。

本标准适用于以食用动植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、玉米油、芝麻油、猪油、牛油、鸡油中的一种或几种）为原料，加入香辛料【葱、姜、蒜、茺荑、辣椒、辣椒籽、花椒、桂皮、八角茴香、香茅、草果、桔茗（孜然）、肉豆蔻、小豆蔻、小茴香、月桂叶（香叶）、胡椒、高良姜、圆叶当归、荜拨、丁香、姜黄、山柰、砂仁、芥末籽、百里香中的一种或几种】、白芷、栀子、陈皮、胡萝卜、洋葱中的一种或几种，添加或不加芝麻、花生、泡辣椒、泡姜、辣椒酱、豆豉、豆瓣酱、黄豆酱、辣椒红、食用香料【辣椒油树脂、生姜油、大蒜油、黄芥末油树脂（黄芥末提取物）、花椒提取物、香葱油、当归根油、肉桂皮油、八角茴香油、肉豆蔻油、黑胡椒油、桔茗油、香叶油中的一种或几种】、食品用香精（芝麻味香精、香辣风味香精、麻辣风味香精、豆豉香精、牛肉风味香精、鸡肉风味香精、猪肉风味香精、烧烤风味香精、泡椒香精、咸味香精、肉味香精、海鲜味香精、蚝油香精、香菇香精、泡菜香精、五香风味香精、乙基麦芽酚、香兰素中的一种或几种），经原料预处理、配料、加热浸泡或炸制或熬制、冷却、过滤或不过滤、调配或不调配、灌装、包装加工而成的非即食调味油。

根据所用原辅料不同，产品分为：香辛调味油、复合调味油。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 香辛料【葱、姜、蒜、茺荑、辣椒、辣椒籽、花椒、桂皮、八角茴香、香茅、草果、桔茗（孜然）、肉豆蔻、小豆蔻、小茴香、月桂叶（香叶）、胡椒、高良姜、圆叶当归、荜拨、丁香、姜黄、山柰、砂仁、芥末籽、百里香】应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.2 白芷、栀子、陈皮应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。

2.1.3 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.5 菜籽油、葵花籽油、玉米油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.6 猪油应符合 GB/T 8937 和 GB 10146 的规定。

2.1.7 鸡油、牛油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.8 胡萝卜、洋葱应清洁卫生、无腐烂、无变质、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.9 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.10 花生应符合 GB 19300 的规定。

2.1.11 泡辣椒、泡姜应符合 GB 2714 的规定。

2.1.12 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。

2.1.13 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。

2.1.14 豆豉应符合 GB 2712 的规定。

2.1.15 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。

2.1.16 食品用香精（芝麻味香精、香辣风味香精、麻辣风味香精、豆豉香精、牛肉风味香精、鸡肉风味香精、猪肉风味香精、烧烤风味香精、泡椒香精、咸味香精、肉味香精、海鲜味香精、蚝油香精、香菇香精、泡菜香精、五香风味香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.17 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。

2.1.18 生姜油、大蒜油、黄芥末油树脂（黄芥末提取物）、花椒提取物、香葱油、当归根油、肉桂皮油、八角茴香油、肉豆蔻油、黑胡椒油、桔萆油、香叶油应符合 GB 29938 的规定。

2.1.19 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.20 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。

2.1.21 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 | 检验方法 |
|-------|-----------------------------------|--|
| 性 状 | 油状液体 | 取适量样品置于洁净的白瓷盘或烧杯中，自然光下，观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味 |
| 色 泽 | 具有本品应有的色泽 | |
| 滋味、气味 | 具有原料经混合、加工后特有的香气、滋味，香气浓郁、味道纯正、无异味 | |
| 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 |
|-------------------------------|-----------|-----------|-------------|
| | 以动物油为主要原料 | 以植物油为主要原料 | |
| 酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g≤ | 2.5 | 3 | GB 5009.229 |
| 过氧化值（以脂肪计），g/100g≤ | 0.2 | 0.25 | GB 5009.227 |
| 水分及挥发物，g/100g ≤ | 3.0 | | GB 5009.236 |
| 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 |
| 苯并[α]芘，μg/kg ≤ | 10 | | GB 5009.27 |
| 丙二醛，mg/100g（适用于以动物油为主要原料的产品）≤ | 0.25 | | GB 5009.181 |

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 食品生产加工过程中的卫生要求

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

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

出厂检验项目包括：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

本标准适用于以食用动植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、玉米油、芝麻油、猪油、牛油、鸡油中的一种或几种）为原料，加入香辛料【葱、姜、蒜、茺荑、辣椒、辣椒籽、花椒、桂皮、八角茴香、香茅、草果、桔茗（孜然）、肉豆蔻、小豆蔻、小茴香、月桂叶（香叶）、胡椒、高良姜、圆叶当归、荜拨、丁香、姜黄、山柰、砂仁、芥末籽、百里香中的一种或几种】、白芷、栀子、陈皮、胡萝卜、洋葱中的一种或几种，添加或不加芝麻、花生、泡辣椒、泡姜、辣椒酱、豆豉、豆瓣酱、黄豆酱、辣椒红、食用香料【辣椒油树脂、生姜油、大蒜油、黄芥末油树脂（黄芥末提取物）、花椒提取物、香葱油、当归根油、肉桂皮油、八角茴香油、肉豆蔻油、黑胡椒油、桔茗油、香叶油中的一种或几种】、食品用香精（芝麻味香精、香辣风味香精、麻辣风味香精、豆豉香精、牛肉风味香精、鸡肉风味香精、猪肉风味香精、烧烤风味香精、泡椒香精、咸味香精、肉味香精、海鲜味香精、蚝油香精、香菇香精、泡菜香精、五香风味香精、乙基麦芽酚、香兰素中的一种或几种），经原料预处理、配料、加热浸泡或炸制或熬制、冷却、过滤或不过滤、调配或不调配、灌装、包装加工而成的非即食调味油。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，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳市天顺食品有限公司