



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、芫荽、辣椒、辣椒籽、花椒、桂皮、八角茴香、香茅、草果、枯茗（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、荜拔、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、枯茗油、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、芫荽、辣椒、辣椒籽、花椒、桂皮、八角茴香、香茅、草果、枯茗（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、荜拔、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、枯茗油、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	
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	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
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。

H N

Q B

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、芫荽、辣椒、辣椒籽、花椒、桂皮、八角茴香、香茅、草果、枯茗（孜然）、肉豆蔻、小茴香、月桂叶（香叶）、胡椒、高良姜、圆叶当归、荜拔、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、枯茗油、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

