



410361S-2021



开封市心莲心调味食品厂企业标准

Q/KXS 0002S-2021

调味油

2021-02-17 发布

2021-02-17 实施

开封市心莲心调味食品厂 发布

前 言

本标准由开封市心莲心调味食品厂提出并起草。

本标准起草人：王春林、李新旗。

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。

本标准适用于以大豆油、菜籽油的一种或两种为主要原料，添加花椒提取物、藤椒提取物、辣椒油、大蒜油、生姜油、黄芥末油树脂、香葱油、麻椒提取物中的一种或多种，添加或不添加辣椒油树脂和（或）辣椒红，经配料、混合、灌装、包装而成的食用调味油。

2 分类

根据原料不同分为：麻椒味调味油、芥末味调味油、大蒜味调味油、生姜味调味油、香葱味调味油、麻辣味调味油、花椒味调味油、藤椒味调味油、辣椒味调味油。

2.1 麻椒味调味油

以大豆油、菜籽油、麻椒提取物为原料，经配料、混合、灌装、包装而成的调味油。

2.2 芥末味调味油

以大豆油、黄芥末油树脂为原料，经配料、混合、灌装、包装而成的调味油。

2.3 大蒜味调味油

以大豆油、大蒜油为原料，经配料、混合、灌装、包装而成的调味油。

2.4 生姜味调味油

以大豆油、生姜油为原料，经配料、混合、灌装、包装而成的调味油。

2.5 香葱味调味油

以大豆油、香葱油为原料，经配料、混合、灌装、包装而成的调味油。

2.6 麻辣味调味油

以大豆油、麻椒提取物、辣椒油树脂、辣椒红为原料，经配料、混合、灌装、包装而成的调味油。

2.7 花椒味调味油

以大豆油、菜籽油、花椒提取物为原料，经配料、混合、灌装、包装而成的调味油。

2.8 藤椒味调味油

以大豆油、菜籽油、藤椒提取物为原料，经配料、混合、灌装、包装而成的调味油。

2.9 辣椒味调味油

以大豆油、辣椒油、辣椒油树脂、辣椒红为原料，经配料、混合、灌装、包装而成的调味油。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。

- 3.1.2菜籽油应符合GB/T 1536和GB 2716的规定。
- 3.1.3辣椒油树脂应符合GB 28314的规定。
- 3.1.4辣椒油应符合SB/T 11192的规定。
- 3.1.5香葱油应符合GB 29938的规定。
- 3.1.6花椒提取物、麻椒提取物、藤椒提取物应符合GB 29938的规定。
- 3.1.7大蒜油应符合GB 1886.272的规定。
- 3.1.8生姜油应符合GB 1886.29的规定。
- 3.1.9黄芥末油树脂应符合GB 29938的规定。
- 3.1.10辣椒红应符合GB 1886.34的规定。

3.2 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	随机取样品 50g，置于洁净无色透明烧杯中，在自然光线条件下，检查其性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后用开水漱口，品其滋味
色 泽	具有原料物质混合后的色泽	
气、滋味	具有原料物质混合后的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有微量原料物质沉淀	

3.3 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	芥末味调味油 3.0 其他 0.8	GB 5009.236
酸价（KOH），mg/g	3.0	GB 5009.229
过氧化值，g/100g	0.25	GB 5009.227
铅*（以Pb计），mg/kg	0.5	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	5.0	GB 5009.22
*本项目指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

3.4 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。

3.5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

3.6 其它要求

应符合GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

4 检验

出厂检验项目为：感官要求、酸价、过氧化值、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

HTN

QB

编制说明

调味油是以大豆油、菜籽油的一种或两种为主要原料，添加花椒提取物、藤椒提取物、辣椒油、大蒜油、生姜油、黄芥末油树脂、香葱油、麻椒提取物中的一种或多种，添加或不添加辣椒油树脂和（或）辣椒红，经配料、混合、灌装、包装而成的食用调味油。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，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

开封市心莲心调味食品厂