



410860S-2021



周口市老磨坊粮油食品有限公司企业标准

Q/ZLL 0003S-2021

调味油

2021-04-27 发布

2021-04-27 实施

周口市老磨坊粮油食品有限公司 发布

前 言

本标准由周口市老磨坊粮油食品有限公司提出。

本标准由河南省生物工程技术研究中心和周口市老磨坊粮油食品有限公司共同起草。

本标准起草人：李玉林、徐江辉。

本标准自发布实施之日起替代 Q/ZLL 0003S-2018。

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、动物油（羊油、鸡油、牛油中的一种或几种）中的一种或两种为原料，加入香辛料[高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、辣椒、桂皮（肉桂）、阴香、大清桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂（香叶）、留兰香、肉豆蔻、甜罗勒、荜拨、胡椒、迷迭香、丁香、蒙百里香、百里香、香莢兰、花椒、山楂中的一种或几种]、白芷、橘皮（陈皮）、鲜洋葱、鲜大葱、鲜小葱、鲜韭葱、鲜姜、鲜大蒜的一种或几种，添加或不添加辣椒红（仅混合型调味油使用）、食品用香料（洋葱油、香葱油、大蒜油、生姜油、八角茴香油、小茴香油、丁香叶油、孜然油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、白芷酊、香叶油、黄芥末提取物、辣椒油树脂中的一种或几种）中的一种或多种，经预处理、配料、混合、加热、油炸、熬制、过滤、加入或不加入芝麻油，调配或不调配、灌装、包装加工而成的调味油。

产品按原料的不同可分为：辣椒调味油、花椒调味油、麻椒调味油、芥末调味油、葱调味油、姜调味油、蒜调味油、孜然调味油、风味调味油、复合调味油。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 香辛料[高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、辣椒、桂皮（肉桂）、阴香、大清桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂（香叶）、留兰香、肉豆蔻、甜罗勒、荜拨、胡椒、迷迭香、丁香、蒙百里香、百里香、香莢兰、花椒]应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.2 山楂、白芷、橘皮（陈皮）应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.3 鲜洋葱、鲜大葱、鲜小葱、鲜韭葱、鲜姜、鲜大蒜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.5 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.6 动物油（羊油、鸡油或牛油）应符合 GB 10146 的规定。

2.1.7 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.8 洋葱油、香葱油、小茴香油、丁香叶油、孜然油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、白芷酊、香叶油应符合 GB 29938 的规定。

2.1.9 大蒜油应符合 GB 1886.272 和 GB 29938 的规定。

2.1.10 生姜油应符合 GB 1886.29 和 GB 29938 的规定。

2.1.11 八角茴香油应符合 GB 1886.140 和 GB 29938 的规定。

2.1.12 黄芥末提取物应符合 GB 1886.269 和 GB 29938 的规定。

2.1.13 辣椒油树脂应符合 GB 28314 和 GB 29938 的规定。

2.1.14 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.15 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规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	澄清油状液体，允许有微量沉淀	从样品中随机取出适量，置于洁净烧杯中，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	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表2 规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分及挥发物，%	≤ 3.0	GB 5009.236
酸价(以脂肪计)(KOH)，mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)，g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
丙二醛(以脂肪计)，mg/100g	≤ 0.25（仅适用于以动物油脂为原料的产品）	GB 5009.181
总砷(以 As 计)，mg/kg	≤ 0.1（仅适用于单一型调味油）	GB 5009.11
	≤ 0.5（单一型调味油除外）	
铅(以 Pb 计)，mg/kg	≤ 0.1（仅适用于单一型调味油）	GB 5009.12
	≤ 1.0（单一型调味油除外）	
*苯并（a）芘，μg/kg	≤ 8.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 10	GB 5009.22
注：*苯并（a）芘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

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。

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、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

本标准适用于以大豆油、菜籽油、动物油（羊油、鸡油、牛油中的一种或几种）中的一种或两种为原料，加入香辛料[高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、辣椒、桂皮（肉桂）、阴香、大清桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂（香叶）、留兰香、肉豆蔻、甜罗勒、荜拨、胡椒、迷迭香、丁香、蒙百里香、百里香、香莢兰、花椒、山楂中的一种或几种]、白芷、橘皮（陈皮）、鲜洋葱、鲜大葱、鲜小葱、鲜韭葱、鲜姜、鲜大蒜的一种或几种，添加或不添加辣椒红（仅混合型调味油使用）、食品用香料（洋葱油、香葱油、大蒜油、生姜油、八角茴香油、小茴香油、丁香叶油、孜然油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、白芷酊、香叶油、黄芥末提取物、辣椒油树脂中的一种或几种）中的一种或多种，经预处理、配料、混合、加热、油炸、熬制、过滤、加入或不加入芝麻油，调配或不调配、灌装、包装加工而成的调味油。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。

周口市老磨坊粮油食品有限公司