



411039S-2021



漯河新大厨食品有限公司企业标准

Q/XDC 0003S-2021

调味油

2021-05-20 发布

2021-05-20 实施

漯河新大厨食品有限公司 发布

前 言

本标准由漯河新大厨食品有限公司提出。

本标准起草单位：漯河新大厨食品有限公司。

本标准主要起草人：刘青义。

本标准自发布实施之日起替代Q/XDC 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、检验规则等要求。

本标准适用于以植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油一种或几种）为主要原料，添加辣椒油树脂、花椒油（花椒提取物）、麻椒油（麻椒提取物）、藤椒油（藤椒提取物）、姜油、大蒜油、芥末油（黄芥末油树脂）中的一种或几种，经调配混合，包装加工而成的调味油（本品属性为调味品）。

根据原料和原辅料不同可分为：麻椒调味油、花椒调味油、藤椒调味油、凉拌调味油、麻辣调味油、姜调味油、大蒜调味油、芥末调味油、孜然调味油。

2 要求

2.1原辅料要求

- 2.1.1 辣椒油树脂应符合GB 28314的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和GB 2716 的规定。
- 2.1.3 花椒油（花椒提取物）、麻椒油（麻椒提取物）、藤椒油（藤椒提取物）、姜油、大蒜油、芥末油（黄芥末油树脂）应符合GB 29938 的规定。
- 2.1.4 菜籽油应符合GB/T 1536和GB 2716 的规定。
- 2.1.5 芝麻油应符合GB/T 8233和GB 2716 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
气、滋味	具有本品应有的香味、无异味	从样品中取出1瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状、透明度及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
性状	液态油状	
色泽	具有本品应有的色泽	
透明度	澄清、透明	
杂质	无肉眼可见外来杂质、允许有少量原料物质沉淀	

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，%	≤ 0.80	GB 5009.236

加热试验(280℃)		允许油色变深, 不得有析出物	GB/T 5531
酸价(KOH), mg/g	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值, g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.11
苯并(a)芘, μg/kg	≤	10	GB 5009.27
注: *铅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符合 JJF 1070 的规定。

2.5食品生产加工过程中的卫生要求

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

出厂检验项目包括：感官要求、水分及挥发物、酸价、过氧化值、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

调味油是以植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油一种或几种）为主要原料，添加辣椒油树脂、花椒油（花椒提取物）、麻椒油（麻椒提取物）、藤椒油（藤椒提取物）、姜油、大蒜油、芥末油（黄芥末油树脂）中的一种或几种，经调配混合，包装加工而成的调味油（本品属性为调味品）。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。

漯河新大厨食品有限公司

H N
Q B