



411685S-2021



中牟县樱桃里中央厨房企业标准

Q/ZZC 0005S-2021

食用调味油

2021-07-23 发布

2021-07-23 实施

中牟县樱桃里中央厨房 发布

前 言

本标准由中牟县樱桃里中央厨房提出并起草。

本标准起草人：王兵、杨树林、刘尚顶、王春芳、李莹。

H N

Q B

食用调味油

1 范围

本标准规定了食用调味油的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、葵花籽油、花生油、芝麻油中的一种或几种）和（或）食用猪油为原料，加入香辛料或其粉（辣椒、花椒、麻椒、藤椒、胡椒、姜、高良姜、桂皮、肉桂、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、香豆蔻、姜黄、月桂叶、芫荽、圆叶当归、香茅、荜拔、甜罗勒、甘草、孜然、小茴香、丁香、山柰、砂仁、芥末籽、细叶芹、芹菜、阴香、芫荽、枫茅、留兰香、调料九里香、欧芹、多香果、蒙百里香、百里香、香荚兰、芝麻中的一种或几种）、白芷、栀子、陈皮、洋葱（经预处理）、大葱（经预处理）、小葱（经预处理）、蒜（经预处理）、香菜（经预处理）中的一种或几种，经混合、加热浸泡或炸制或熬制、过滤、调配【加入辣椒油树脂、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、肉桂皮油、八角茴香油、肉豆蔻衣油树脂、白芷酊、香叶油、芝麻（CO₂）提取物中的一种或几种】或不调配、灌装、包装加工而成的非即食食用调味油。

或以食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、葵花籽油、花生油、芝麻油中的一种或几种）和（或）食用猪油原料，添加食品用香料【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、肉桂皮油、八角茴香油、肉豆蔻衣油树脂、白芷酊、香叶油、芝麻（CO₂）提取物中的一种或几种】，经调配、灌装、包装加工而成的食用调味油。

根据所用原料不同，产品分类为香辛料调味油、复合调味油。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.2 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

2.1.5 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。

2.1.6 香辛料或其粉（辣椒、花椒、麻椒、藤椒、胡椒、姜、高良姜、桂皮、肉桂、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、香豆蔻、姜黄、月桂叶、芫荽、圆叶当归、香茅、荜拔、甜罗勒、甘草、孜然、小茴香、丁香、山柰、砂仁、芥末籽、细叶芹、芹菜、阴香、芫荽、枫茅、留兰香、调料九里香、欧芹、多香果、蒙百里香、百里香、香荚兰、芝麻）应符合 GB/T 15691 的规定。

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

2.1.8 洋葱、大葱、小葱、蒜、香菜应新鲜、清洁卫生，无腐烂、无污染、具有各品种应有的色泽和气、滋味，同时应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.9 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。

2.1.10 生姜油应符合 GB 1886.29 的规定。

2.1.11 大蒜油应符合 GB 1886.272 的规定。

2.1.12 黄芥末油树脂应符合 GB 29938 的规定。

2.1.13 花椒提取物、香葱油、肉桂皮油、八角茴香油、肉豆蔻衣油树脂、白芷酊、香叶油、芝麻 (CO₂) 提取物应符合 GB 29938 的规定。

2.1.14 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

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

2.1.16 黄芥末提取物应符合 GB 1886.269 的规定。

2.1.17 食用猪油应符合 GB/T 8937 和 GB 10146 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	液态油状	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入洁净烧杯中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状及杂质，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	
滋味和气味	具有产品应有的的滋味和气味，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
水分及挥发物, %		≤ 3.0	GB 5009.236
酸价(KOH)(以脂肪计), mg/g	以食用植物油为主要原料	≤ 5.0	GB 5009.229
	以食用猪油为主要原料	≤ 2.5	
过氧化值(以脂肪计), g/100g	以食用植物油为主要原料	≤ 0.25	GB 5009.227
	以食用猪油为主要原料	≤ 0.20	
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 (仅限以食用猪油为主要原料的产品)		≤ 0.25	GB 5009.181
注: *铅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

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程中的卫生要求

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 H N

Q B

编制说明

本标准适用于以食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、葵花籽油、花生油、芝麻油中的一种或几种）和（或）食用猪油为原料，加入香辛料或其粉（辣椒、花椒、麻椒、藤椒、胡椒、姜、高良姜、桂皮、肉桂、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、香豆蔻、姜黄、月桂叶、芫荽、圆叶当归、香茅、荜拔、甜罗勒、甘草、孜然、小茴香、丁香、山柰、砂仁、芥末籽、细叶芹、芹菜、阴香、芫荽、枫茅、留兰香、调料九里香、欧芹、多香果、蒙百里香、百里香、香莢兰、芝麻中的一种或几种）、白芷、栀子、陈皮、洋葱（经预处理）、大葱（经预处理）、小葱（经预处理）、蒜（经预处理）、香菜（经预处理）中的一种或几种，经混合、加热浸泡或炸制或熬制、过滤、调配【加入辣椒油树脂、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、肉桂皮油、八角茴香油、肉豆蔻衣油树脂、白芷酞、香叶油、芝麻（CO₂）提取物中的一种或几种】或不调配、灌装、包装加工而成的非即食食用调味油。

或以食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、葵花籽油、花生油、芝麻油中的一种或几种）和（或）食用猪油原料，添加食品用香料【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、肉桂皮油、八角茴香油、肉豆蔻衣油树脂、白芷酞、香叶油、芝麻（CO₂）提取物中的一种或几种】，经调配、灌装、包装加工而成的食用调味油。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

中牟县樱桃里中央厨房

QB