



412033S-2021



武陟金冉食品有限公司企业标准

Q/WJR 0001S-2021

调味油

2021-08-31 发布

2021-08-31 实施

武陟金冉食品有限公司 发布

前 言

本标准由武陟金冉食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：靳凯松。

本标准自实施之日起代替 Q/WJR 0001S-2017。

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、芝麻油、鸡油、猪油、牛油中的一种或多种为主要原料，添加小茴香、花椒、干姜、八角、草果、辣椒粉、食用盐、味精、芝麻、芝麻酱、辣椒油树脂、食用香精【水溶麻椒精（用生活饮用水稀释）、水溶辣椒精（用生活饮用水稀释）、水溶脱色辣椒精（用生活饮用水、酒精稀释）、鸡肉香精、猪肉香精、牛肉香精、羊肉香精、芝麻油香精、肉味香精中的一种或多种】、食用香料（花椒提取物、大蒜油、香葱油、八角茴香油、孜然油、生姜油中的一种或多种）中的一种或多种，添加或不添加乙基麦芽酚、麦芽糊精、丙二醇（作为香料使用）、辣椒红中的一种或多种，经混合、搅拌、灌装而成的调味油。

根据原料或原料配比不同，分为以下品种：鸡肉风味调味油、猪肉风味调味油、牛肉风味调味油、五香风味调味油、烧烤风味调味油、香辣风味调味油、麻辣风味调味油、花椒调味油、藤椒调味油、小茴香调味油、干姜调味油、八角调味油、调味复合芝麻油、香葱调味油、孜然调味油、大蒜调味油、凉拌调味油、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 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 鸡油、牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.5 猪油应符合 GB/T 8937 和 GB 10146 的规定。
- 2.1.6 小茴香、干姜、草果应符合《中华人民共和国药典》（2020 年版 一部）的规定。
- 2.1.7 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.8 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.9 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.11 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.12 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.13 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.14 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.15 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.16 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

- 2.1.17 食用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.18 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.19 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定。
- 2.1.20 丙二醇应符合 GB 29216 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	透明或半透明油状液体，允许有辅料漂浮或沉淀物	从样品中取出适量，倒入一洁净的烧杯中，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	具有该产品应有的色泽	
气味	具有该产品应有的气味，无异味	
滋味	具有该产品应有的滋味，口感良好	
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, g/100g	≤ 0.80	GB 5009.236
酸价 (KOH), mg/g	以动物油为主要原料的产品	2.5
	以植物油为主要原料的产品	4.0
过氧化值, g/100g	以动物油为主要原料的产品	0.2
	以植物油为主要原料的产品	0.25
丙二醛, mg/100g (仅限于以动物油为主料的产品)	≤ 0.25	GB 5009.181
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 10	GB 5009.22
苯并 (a) 芘, μg/kg	≤ 10	GB 5009.27
*该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 规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

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

本标准适用于以大豆油、菜籽油、芝麻油、鸡油、猪油、牛油中的一种或多种为主要原料，添加小茴香、花椒、干姜、八角、草果、辣椒粉、食用盐、味精、芝麻、芝麻酱、辣椒油树脂、食用香精【水溶麻椒精（用生活饮用水稀释）、水溶辣椒精（用生活饮用水稀释）、水溶脱色辣椒精（用生活饮用水、酒精稀释）、鸡肉香精、猪肉香精、牛肉香精、羊肉香精、芝麻油香精、肉味香精中的一种或多种】、食用香料（花椒提取物、大蒜油、香葱油、八角茴香油、孜然油、生姜油中的一种或多种）中的一种或多种，添加或不添加乙基麦芽酚、麦芽糊精、丙二醇（作为香料使用）、辣椒红中的一种或多种，经混合、搅拌、灌装而成的调味油。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，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。

武陟金冉食品有限公司