



412177S-2021



沈丘县兴槐清真食品有限公司企业标准

Q/SXQ 0001S-2021

食用调味油

2021-09-11 发布

2021-09-11 实施

沈丘县兴槐清真食品有限公司 发布

前 言

本标准由沈丘县兴槐清真食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：海博。

本标准自实施日起替代 Q/SXQ 0001S-2020（备案号：417055S-2020）。

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。

本标准适用于以大豆油、葵花籽油、菜籽油、花生油、玉米油中的一种或几种为主要原料，加入或不加入食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、食用骨油（牛骨油、羊骨油、鸡骨油、鸭骨油中的一种或几种）中的一种或几种，加入香辛料【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、香叶（月桂叶）、芫荽、圆叶当归、香茅、荜拨、甜罗勒、甘草、孜然、小茴香、丁香、山柰、砂仁、芥末籽、欧芹、百里香中的一种或几种】、白芷、罗汉果、山楂、栀子、陈皮、洋葱、大葱、小葱、蒜、香菜、姜、豆瓣酱、火锅底料（外购）【牛油、豆瓣酱（辣椒、蚕豆、食用盐）、辣椒、食用盐、白砂糖、姜、蒜、谷氨酸钠、黄酒、食用植物油、花椒、5'-呈味核苷酸二钠】、香辣酱（外购）【酿造酱油（水、脱脂大豆、麦麸、食用盐）、辣椒、菜籽油、水、谷氨酸钠、芝麻、花椒、胡椒、八角、香辛料、柠檬酸、山梨酸钾】、食用香料（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、八角油、肉豆蔻衣油树脂、香叶油、洋葱油、八角茴香油、小茴香油、丁香叶油、孜然油、白芷酊中的一种或几种）中的一种或几种，添加或不添加乙基麦芽酚、食用香精（麻辣香精、香辣香精、葱味香精、蒜味香精、肉香风味香精中的一种或几种）、辣椒红（仅用于复合调味油）中的一种或几种，经预处理、配料、炸制或熬制、过滤、调配或不调配、灌装、包装加工而成的调味油，其中复合调味油包含两种或两种以上调味料。

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 葵花籽油应符合 GB/T 10464 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 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。

2.1.6 食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油、鸭油）、食用骨油（牛骨油、鸡骨油、鸭骨油、羊骨油）应符合 GB 10146 的规定。

2.1.7 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

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

2.1.9 洋葱、大葱、小葱、蒜、香菜、姜应新鲜、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。

2.1.10 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 的规定。

- 2.1.11 火锅底料、香辣酱应符合 GB 31644 的规定
- 2.1.12 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.13 生姜油应符合 GB 1886.29 的规定。
- 2.1.14 大蒜油应符合 GB 1886.272 的规定。
- 2.1.15 黄芥末油树脂应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.16 黄芥末提取物应符合 GB 1886.269 的规定。
- 2.1.17 花椒提取物、香葱油、肉桂皮油、八角油、肉豆蔻衣油树脂、香叶油、洋葱油、八角茴香油、小茴香油、丁香叶油、孜然油、白芷酊应符合 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 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.20 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.21 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的规定。

表 1 感官要求

项目	要 求	检验方法
性状	液态油状，允许有微量原料物质沉淀	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、气味	具有产品应有的滋味和气味，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	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
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

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

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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

出厂检验项目为：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

本标准适用于以大豆油、葵花籽油、菜籽油、花生油、玉米油中的一种或几种为主要原料，加入或不加入食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、食用骨油（牛骨油、羊骨油、鸡骨油、鸭骨油中的一种或几种）中的一种或几种，加入香辛料【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、香叶（月桂叶）、芫荽、圆叶当归、香茅、荜拨、甜罗勒、甘草、孜然、小茴香、丁香、山柰、砂仁、芥末籽、欧芹、百里香中的一种或几种】、白芷、罗汉果、山楂、栀子、陈皮、洋葱、大葱、小葱、蒜、香菜、姜、豆瓣酱、火锅底料（外购）【牛油、豆瓣酱（辣椒、蚕豆、食用盐）、辣椒、食用盐、白砂糖、姜、蒜、谷氨酸钠、黄酒、食用植物油、花椒、5'-呈味核苷酸二钠】、香辣酱（外购）【酿造酱油（水、脱脂大豆、麦麸、食用盐）、辣椒、菜籽油、水、谷氨酸钠、芝麻、花椒、胡椒、八角、香辛料、柠檬酸、山梨酸钾】、食用香料（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、八角油、肉豆蔻衣油树脂、香叶油、洋葱油、八角茴香油、小茴香油、丁香叶油、孜然油、白芷酊中的一种或几种）中的一种或几种，添加或不添加乙基麦芽酚、食用香精（麻辣香精、香辣香精、葱味香精、蒜味香精、肉香风味香精中的一种或几种）、辣椒红（仅用于复合调味油）中的一种或几种，经预处理、配料、炸制或熬制、过滤、调配或不调配、灌装、包装加工而成的调味油，其中复合调味油包含两种或两种以上调味料。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。

沈丘县兴槐清真食品有限公司