



412257S-2021



商丘市乡味浓食品有限公司企业标准

Q/SXS 0002S-2021

芥末调味油

2021-09-25 发布

2021-09-25 实施

商丘市乡味浓食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市乡味浓食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李明建、李明珠。

本标准自实施日起替代 Q/SXS 0002S-2017（备案号：412232S-2017）。

H N
Q B

芥末调味油

1 范围

本标准规定了芥末调味油的要求、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、玉米油中的一种或几种为主要原料，加入异硫氰酸烯丙酯、黄芥末油树脂、黄芥末提取物中的一种或几种，经调配、灌装、包装加工而成的芥末调味油。

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玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。

2.1.5异硫氰酸烯丙酯应符合 GB 29980 的规定。

2.1.6黄芥末油树脂应符合 GB 29938 的规定。

2.1.7黄芥末提取物应符合 GB 1886.269 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，将本品倒入一洁净烧杯中，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	具有芥末调味油特有的滋味和气味、无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质、允许少量原料物质沉淀	

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	要 求	检验方法
水分及挥发物，%	≤ 2.2	GB 5009.236
酸价(KOH)，mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值，g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*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

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。

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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以大豆油、葵花籽油、菜籽油、玉米油中的一种或几种为主要原料，加入异硫氰酸烯丙酯、黄芥末油树脂、黄芥末提取物中的一种或几种，经调配、灌装、包装加工而成的芥末调味油。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。

商丘市乡味浓食品有限公司