



412093S-2021



清丰县香都食品有限公司企业标准

Q/QFXD 0001S-2021

---

# 调味油

2021-09-04 发布

2021-09-04 实施

---

清丰县香都食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由清丰县香都食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王梦菡、韩哲慧、王连州、姜露、程敏、范文新、杨青、郑惠玟、卢兆阳。

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、芝麻油为原料，加入花椒、藤椒、麻椒、葱、姜、蒜、八角、桂皮、月桂叶、肉豆蔻、丁香中的一种或几种，添加或不添加辣椒红、花椒香精、麻椒香精、藤椒香精、芝麻香精中的一种或几种，经熬制、过滤、灌装而成的即食调味油。

根据原料的不同可分为：麻椒调味油、辣椒调味油、藤椒调味油、芝麻调味油、葱香调味油、复合调味油。

## 2. 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 大豆油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.2 花椒香精、麻椒香精、藤椒香精、芝麻香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.3 芝麻油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.4 花椒、藤椒、麻椒、葱、姜、蒜、八角、桂皮、月桂叶、肉豆蔻、丁香应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.5 辣椒红应符合 GB 1886.34 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	油状液体，无肉眼可见的外来杂质，允许有少量析出物	取出适量样品，倒入一洁净烧杯中，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	具有相应产品的色泽	
气味、滋味	具有相应产品的特征气味和滋味，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
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), 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 <sub>1</sub> ，μg/kg	≤	5	GB 5009.22
苯并[a]芘，μg/kg	≤	8.0	GB 5009.27
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

## 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌,CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10第二法
a 样品的采样及处理按GB 4789.1的规定执行。					

## 2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 2.7 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的检验。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、芝麻油为原料，加入花椒、藤椒、麻椒、葱、姜、蒜、八角、桂皮、月桂叶、肉豆蔻、丁香中的一种或几种，添加或不添加辣椒红、花椒香精、麻椒香精、藤椒香精、芝麻香精中的一种或几种，经熬制、过滤、灌装而成的即食调味油。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，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监管部门监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

清丰县香都食品有限公司

Q B