



413005S-2022



新乡市新康生物科技有限公司企业标准

Q/XXSK0008S-2022

调味油

2022-11-01 发布

2022-11-01 实施

新乡市新康生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市新康生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵有忠。

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。

本标准适用于以食用植物油（菜籽油、大豆油、玉米油、橄榄油、芝麻油一种或几种）为原料，加入辣椒、花椒、八角、草果、桂皮、麻椒、肉豆蔻、小茴香、丁香、孜然、砂仁、豆蔻、茺蓂、芥末籽、洋葱、芹菜、大葱、小葱、蒜、生姜、芫荽、木姜子、月桂叶、黑胡椒、白胡椒、芝麻、白芷中的一种或几种，经炸制或熬制、过滤、灌装、包装而成的调味油。

根据原辅料不同可分为：单一型调味油、复合型调味油。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 辣椒、花椒、八角、桂皮、麻椒、草果、肉豆蔻、小茴香、丁香、孜然、砂仁、豆蔻、茺蓂、芥末籽、芫荽、木姜子、月桂叶、黑胡椒、白胡椒应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.3 洋葱、芹菜、大葱、小葱、蒜、生姜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

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	取样品一份，置入无色透明的烧杯中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口后，品尝其滋味。
色 泽	具有产品应有色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，久置允许有少量原料物质沉淀	

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	指 标	检验方法
水分及挥发物，%	≤ 0.8	GB 5009.236
酸价(KOH)，mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229

过氧化值，g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
总砷(以As计)，mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
铅(以Pb计)，mg/kg	≤	0.08	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤	10.0	GB 5009.22
*苯并[a]芘，μg/kg	≤	8.0	GB 5009.27
*苯并[a]芘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 食品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

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、过氧化值的检验。
型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用植物油（菜籽油、大豆油、玉米油、橄榄油、芝麻油一种或几种）为原料，加入辣椒、花椒、八角、草果、桂皮、麻椒、肉豆蔻、小茴香、丁香、孜然、砂仁、豆蔻、茺蓂、芥末籽、洋葱、芹菜、大葱、小葱、蒜、生姜、芫荽、木姜子、月桂叶、黑胡椒、白胡椒、芝麻、白芷中的一种或几种，经炸制或熬制、过滤、灌装、包装而成的调味油。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，参照相关标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中苯并[a]芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡市新康生物科技有限公司