



410137S-2022



邓州市连航食品加工销售部企业标准

Q/DLS 0002S-2022

调味油

2022-01-18 发布

2022-01-18 实施

邓州市连航食品加工销售部 发布

前 言

本标准由邓州市连航食品加工销售部提出并起草。

本标准起草人：王青爱。

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动物油脂（食用牛油、食用鸡油、食用羊油、食用猪油中一种或几种）、食用植物油（大豆色拉油、大豆油、菜籽油、花生油中一种或几种）中的一种为主要原料，添加香辛料[八角、小茴香、花椒、高良姜、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、姜、山楂、甘草、砂仁、丁香、香叶（月桂叶）、姜、洋葱、芹菜、葱、大蒜、辣椒、白胡椒、孜然、山奈、草果、荜拔、百里香中的几种]、陈皮（橘皮）、栀子、白芷、白砂糖、酿造食醋、白酒、芝麻、花生、豆豉、豆瓣酱、黄豆酱、辣椒红中的几种，经预处理、热炸、过滤、冷却、灌装、包装等工艺而制成的调味油。

按原辅料和配方的不同：包子油、凉皮辣椒油、五香油、葱姜油、辣椒油。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.2 大豆色拉油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 菜籽油应符合 GB/T 1536 和和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 花生油应符合 GB/T 1534 和和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.8 酿造食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.9 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.10 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.12 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.13 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.14 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 2.1.15 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.16 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.17 白芷、栀子、陈皮（橘皮）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 | 液体 | 从样品中取出 1 瓶，倒入一白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味 |
| 色 泽 | 具有本品应有的色泽 | |
| 气、滋 味 | 具有本品应有的气味和滋味、无异味 | |
| 杂 质 | 无肉眼可见外来杂质，允许有沉淀 | |

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, g/100g | ≤ 5.0 | GB 5009.236 |
| 酸价 (KOH), mg/g | ≤ 2.5 | GB 5009.229 |
| 过氧化值, g/100g | ≤ 0.2 | 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 | ≤ 5.0 | GB 5009.22 |
| 丙二醛, mg/100g | ≤ 0.25 (仅适用于以食用动物油脂为主要原料的产品) | GB 5009.181 |

注: *该项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 食品生产加工过程卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、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、酸价、过氧化值、水分及挥发物。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动物油脂（食用牛油、食用鸡油、食用羊油、食用猪油中一种或几种）、食用植物油（大豆色拉油、大豆油、菜籽油、花生油中一种或几种）中的一种为主要原料，添加香辛料[八角、小茴香、花椒、高良姜、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、姜、山楂、甘草、砂仁、丁香、香叶（月桂叶）、姜、洋葱、芹菜、葱、大蒜、辣椒、白胡椒、孜然、山奈、草果、荜拔、百里香中的几种]、陈皮（橘皮）、栀子、白芷、白砂糖、酿造食醋、白酒、芝麻、花生、豆豉、豆瓣酱、黄豆酱、辣椒红中的几种，经预处理、热炸、过滤、冷却、灌装、包装等工艺而制成的调味油。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 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》制订本企业标准，作为组织生产、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。

邓州市连航食品加工销售部