



413387S-2022



博爱县清化镇日月香油加工作坊企业标准

Q/BRY 0001S-2022

调味油

2022-12-19 发布

2022-12-19 实施

博爱县清化镇日月香油加工作坊 发布

前 言

本标准由博爱县清化镇日月香油加工作坊提出并起草。

本标准主要起草人：王春明。

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、芝麻油中的一种或几种）为原料，加入辣椒、花椒、八角、桂皮、麻椒、草果、肉豆蔻、小茴香、丁香、孜然、砂仁、豆蔻、蒔萝、芥末籽、洋葱、芹菜、大葱、小葱、蒜、生姜、茺荑、木姜子、月桂叶、黑胡椒、白胡椒、芝麻、白芷、高良姜中的一种或几种，经加工、调配、炸制、搅拌、过滤或不过滤，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 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 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、蒔萝、芥末籽、茺荑、木姜子、月桂、黑胡椒、白胡椒、高良姜应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.4 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。
- 2.1.5芝麻应符合 GB/T 11761和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	液体，均匀一致	从样品中取出 50g，置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽及杂质、嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋 味	具有本品应有的气、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，g/100g	≤ 5.0	GB 5009.236

酸价（以脂肪计）（KOH），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	≤	0.1	GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.08	GB 5009.12
*苯并（a）芘，μg/kg	≤	8	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	10.0	GB 5009.22
*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 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.6 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、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植物油（菜籽油、大豆油、玉米油、橄榄油、芝麻油中的一种或几种）为原料，加入辣椒、花椒、八角、桂皮、麻椒、草果、肉豆蔻、小茴香、丁香、孜然、砂仁、豆蔻、蒔萝、芥末籽、洋葱、芹菜、大葱、小葱、蒜、生姜、茺荑、木姜子、月桂叶、黑胡椒、白胡椒、芝麻、白芷、高良姜中的一种或几种，经加工、调配、炸制、搅拌、过滤或不过滤，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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准苯并[a]芘指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

博爱县清化镇日月香油加工作坊