



410057S-2022



焦作特味龙生物科技有限公司企业标准

Q/JTWL 0001S-2022

食用调味油

2022-01-07 发布

2022-01-07 实施

焦作特味龙生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由焦作特味龙生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：韩小燕、陈绍峰、张勇。

H N

Q B

食用调味油

1 范围

本标准规定了食用调味油要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以植物油(大豆油、菜籽油)和(或)食用动物油脂(食用鸡油、食用猪油、食用牛油)的一种或多种为原料,添加香辛料(葱、生姜、蒜、花椒、辣椒、黑胡椒、白胡椒、孜然、八角、丁香、芹菜籽、芝麻一种或多种,经挑拣、粉碎或不粉碎),经熬制、过滤或不过滤、加或不加食用盐、白砂糖、味精、辣椒红、食品用香精(辣椒味香精、花椒味香精、藤椒味香精、孜然味香精、葱香味香精、蒜香味香精、生姜味香精、芥末味香精、五香味香精、肉香味香精)的一种或者多种,经搅拌混合加工而成的食用调味油。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 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 食用鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.5 食用猪油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.6 食用牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.10 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.11 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.12 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.13 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.14 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.15 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.16 芹菜籽应符合 GB/T 22303 的规定。
- 2.1.17 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.18 葱应符合 NY/T 1835 的规定。
- 2.1.19 蒜应符合 GH/T1 194 的规定。
- 2.1.20 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。

- 2.1.21 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.22 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.23 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 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
色泽	具有该产品应有的正常色泽	取样品 10mL 于无色透明的容器中, 置于明亮处, 迎光观察其色泽、性状, 检查有无可见外来杂质
性状	油状液体, 允许有加热可溶性沉淀	
杂质	无肉眼可见外来杂质和异物	
香气、滋味	具有产品特有的香气和滋味, 无其他不良气味	配置 1%水溶液, 嗅其香气; 少许样品放入口中, 仔细品尝滋味。与同一标准样品进行比较。

2.3 理化要求

理化要求应符合表 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) ≤	0.25 ^a	GB 5009.227
	0.2 ^b	
总砷 (以 As 计) / (mg/kg) ≤	0.5	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg) ≤	1.0	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg) ≤	10	GB 5009.22
*苯并 (a) 芘 / (μg/kg) ≤	8	GB 5009.27
丙二醛 ^b / (mg/100g) ≤	0.25	GB 5009.181

注: a 仅适用于以植物油为主料的产品。
b 仅适用于以动物油为主料的产品。
*指标值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 JFF1070 的规定。

2.5 生产加工过过程中的卫生要求

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；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；食品农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：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。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

食用调味油是以植物油(大豆油、菜籽油)和(或)食用动物油脂(食用鸡油、食用猪油、食用牛油)的一种或多种为原料,添加香辛料(葱、生姜、蒜、花椒、辣椒、黑胡椒、白胡椒、孜然、八角、丁香、芹菜籽、芝麻一种或多种,经挑拣、粉碎或不粉碎),经熬制、过滤或不过滤、加或不加食用盐、白砂糖、味精、辣椒红、食用香精(辣椒味香精、花椒味香精、藤椒味香精、孜然味香精、葱香味香精、蒜香味香精、生姜味香精、芥末味香精、五香味香精、肉香味香精)的一种或者多种,经搅拌混合加工而成。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。

本标准中的苯并(a)芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。