



411001S-2022



固始县豫申粮油工贸有限公司企业标准

Q/GYG 0009S-2022

调味油

2022-04-20 发布

2022-04-20 实施

固始县豫申粮油工贸有限公司 发布

前 言

本标准由固始县豫申粮油工贸有限公司提出并起草。

本标准起草人：李桂华、黄志忠。

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。

本标准适用于以米糠油为主要原料，经加热或不加热，添加经去杂、揉洗、粉碎的香辛料（辣椒、花椒、藤椒、芥末籽、大葱、生姜、大蒜、八角、桂皮、草果、肉豆蔻、小茴香、丁香、孜然、砂仁、豆蔻、茴香、月桂叶、芝麻中的一种或多种），再添加或不添加辣椒油树脂、花椒提取物、黄芥末提取物、食品用香精（花椒油香精、麻椒油香精、生姜香精、大蒜香精、香葱油香精、芥末油香精、辣椒油、芝麻香精中的一种或多种），经配料、称量、加热搅拌萃取、冷却、过滤、灌装、包装制成的食用调味油。

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 米糠油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.4 芝麻油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.6 花椒提取物、黄芥末提取物应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.7 食品用香精应符合 GB 30616 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, %	≤ 1.0	GB 5009.236
酸价(KOH), mg/g	≤ 3.0	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	≤ 0.1	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 其它要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定, 农药残留限量应符合GB 2763的规定, 污染物残留限量应符合GB 2762的规定, 真菌毒素限量应符合GB 2761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

本标准适用于以米糠油为主要原料，经加热或不加热，添加经去杂、揉洗、粉碎的香辛料（辣椒、花椒、藤椒、芥末籽、大葱、生姜、大蒜、八角、桂皮、草果、肉豆蔻、小茴香、丁香、孜然、砂仁、豆蔻、茴香、月桂叶、芝麻中的一种或多种），再添加或不添加辣椒油树脂、花椒提取物、黄芥末提取物、食品用香精（花椒油香精、麻椒油香精、生姜香精、大蒜香精、香葱油香精、芥末油香精、辣椒油、芝麻香精中的一种或多种），经配料、称量、加热搅拌萃取、冷却、过滤、灌装、包装制成的食用调味油。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。

固始县豫申粮油工贸有限公司

QB