



413298S-2023



许昌市六只蚂蚁食品有限公司企业标准

Q/XLS 0004S-2023

食用调味油

2023-10-16 发布

2023-10-16 实施

许昌市六只蚂蚁食品有限公司 发布

前 言

本标准由许昌市六只蚂蚁食品有限公司提出。

本标准由许昌市六只蚂蚁食品有限公司起草。

本标准起草人：杨飞、贾设。

H N
Q B

食用调味油

1 范围

本标准规定了食用调味油的分类、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、芝麻油、葵花籽油、玉米油、花生油中的一种或几种）中的一种或多种为原料，添加或不添加动物油（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种），添加干辣椒、芝麻、葱、姜、蒜、香菜、洋葱、香辛料【八角、荜拨、草果、丁香、豆蔻、多香果、枫茅、甘草、桂皮、黑胡椒、花椒、姜、姜黄、桔茗、肉豆蔻、肉桂、砂仁、山奈、香椿、香茅、豆蔻、小茴香、圆叶当归、月桂（叶）、当归中的一种或几种】中的一种或几种，添加或不添加罗汉果、橘皮（陈皮）、白芷、山楂、栀子中的一种或几种，经油炸提色提味或熬制、过滤、灌装、包装加工而成的食用调味油。

根据原料不同分为不同类别。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 动物油（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油）应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.2 葱、姜、蒜、香菜、洋葱应新鲜、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 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 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 香辛料【八角、荜拨、草果、丁香、豆蔻、多香果、枫茅、甘草、桂皮、黑胡椒、花椒、姜、姜黄、桔茗、肉豆蔻、肉桂、砂仁、山奈、香椿、香茅、小豆蔻、小茴香、圆叶当归、月桂（叶）、当归】应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 罗汉果、橘皮（陈皮）、白芷、山楂、栀子应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.11 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.12 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.13 干辣椒应符合 GB/T 30382 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	从样品中取出 50g，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气味	具有原料特有的气味	
滋味	具有产品原料应有的滋味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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	≤ 3.0	GB 5009.236
酸价（KOH），mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值，g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
无机砷(以 As 计)，mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计)，mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 10.0	GB 5009.22
苯并[a]芘，μg/kg	≤ 10	GB 5009.27

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10

注：a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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 GB2761 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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、酸价、过氧化值。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、葵花籽油、玉米油、花生油中的一种或几种）中的一种或多种为原料，添加或不添加动物油（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种），添加干辣椒、芝麻、葱、姜、蒜、香菜、洋葱、香辛料【八角、荜拔、草果、丁香、豆蔻、多香果、枫茅、甘草、桂皮、黑胡椒、花椒、姜、姜黄、桔茗、肉豆蔻、肉桂、砂仁、山奈、香椿、香茅、豆蔻、小茴香、圆叶当归、月桂（叶）、当归 中的一种或几种】中的一种或几种，添加或不添加罗汉果、橘皮（陈皮）、白芷、山楂 栀子中的一种或几种，经油炸提色提味或熬制、过滤、灌装、包装加工而成的食用调味油。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，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。

许昌市六只蚂蚁食品有限公司