



413321S-2023



南阳宛禾香食品有限公司企业标准

Q/NWS 0007S-2023

食用调味油

2023-10-18 发布

2023-10-18 实施

南阳宛禾香食品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳宛禾香食品有限公司提出。

本标准起草单位：南阳宛禾香食品有限公司。

本标准主要起草人：范祥。

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。

本标准适用于以精炼植物油（大豆色拉油、菜籽油、橄榄油、棕榈油、芝麻油、花生油、玉米油中的一种或几种）为主要原料，添加食用动物油（牛油、鸡油、羊油中的一种或几种）、香辛料（花椒、八角、辣椒、肉桂、桂皮、小茴香、孜然中的一种或几种）、食品用香料（八角茴香油、大蒜油、肉豆蔻油、芫荽籽油、生姜油、洋葱油、中国肉桂油、丁香叶油一种或几种）、芝麻中的一种或多种，添加或不添加辣椒红、辣椒油树脂、维生素 E（抗氧化剂）中的一种或多种，经加工、调配、熬制、过滤或不过滤，包装而成的含两种或两种以上调味料的食用调味油。

根据所用原料不同，产品分为：单一食用调味油、复合食用调味油。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.2 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 大豆色拉油应符合 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 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 食用动物油应符合 GB 10416 的规定。
- 2.1.8 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.9 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.10 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.11 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.12 维生素E应符合GB 29942的规定。
- 2.1.13 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.14 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.15 花生油应符合GB/T 1534和GB 2716的规定。
- 2.1.16 玉米油应符合GB/T 19111和GB 2716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	常温下呈透明状、稠状、浊状或油状流动液体，允许分层及少量聚集物或沉淀物	取适量样品置于洁净的白瓷盘或烧杯中，自然光下，观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
滋味、气味	具有原料经混合、加工后特有的香气、滋味，香气浓郁、味道纯正、无异味	
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	≤ 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
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	GB 5009.22
苯并[α]芘，μg/kg	≤ 10	GB 5009.27
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；无机砷限量的食品可先测定其总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定。		

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，/25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/mL	5	1	100	1000	GB 4789.10
注： ^a 样品的采样及处理按 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JJF 1070的规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.7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。型式检验应符合国家相关规定。

H N

Q B

编制说明

食用调味油是以精炼植物油（大豆色拉油、菜籽油、橄榄油、棕榈油、芝麻油、花生油、玉米油中的一种或几种）为主要原料，添加食用动物油（牛油、鸡油、羊油中的一种或几种）、香辛料（花椒、八角、辣椒、肉桂、桂皮、小茴香、孜然中的一种或几种）、食品用香料（八角茴香油、大蒜油、肉豆蔻油、芫荽籽油、生姜油、洋葱油、中国肉桂油、丁香叶油一种或几种）、芝麻、辣椒红、辣椒油树脂、维生素 E（抗氧化剂）中的一种或多种，经加工、调配、熬制、过滤或不过滤，包装而成的含两种或两种以上调味料的食用调味油。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。

本产品属性为复合调味料。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳宛禾香食品有限公司