



413040S-2023



河南莫小仙食品有限公司企业标准

Q/MXX 0006S-2023

食用调味油

2023-10-04 发布

2023-10-04 实施

河南莫小仙食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南莫小仙食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：姜艳艳、刘明明。

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。

本标准适用于以畜禽（猪、牛、羊、鸡、鸭中的一种或几种）脂肪、植物油（大豆油、菜籽油、棕榈油、芝麻油、葵花籽油、玉米油、花生油、大豆色拉油中的一种或几种）中的一种或多种为原料，辅于辣椒、芝麻、味精、白砂糖、酿造食醋、蔬菜（辣椒、葱、姜、蒜、香菜、豆芽、南瓜、洋葱、白萝卜、胡萝卜、莲藕、马铃薯、冬瓜、黄瓜、番茄、茄子、包菜、大白菜、莴笋、芹菜中的一种或几种）、香辛料[阿魏、八角、白胡椒、白欧芥、百里香、薄荷、荜拔、藏红花、草果、菖蒲、刺柏、刺山柑、大清桂、丁香、豆蔻、多香果、枫茅、甘草、甘牛至、葛缕子、桂皮、黑胡椒、黑芥籽、胡麻、葫芦巴、花椒、姜、姜黄、椒样薄荷、桔茗、辣根、留兰香、龙蒿、罗幌子、芒果、蒙百里香、迷迭香、木姜子、牛至、肉豆蔻、肉桂、砂仁、山奈、石榴、莳萝、甜罗勒、调料九里香、土茴香、香椿、香莱兰、香茅、小豆蔻、小茴香、杨桃、阴香、芫荽、圆叶当归、月桂（叶）、芝麻、当归中的一种或几种]、罗汉果、橘皮（陈皮）、白芷、栀子、霍香、鼠尾草油树脂/提取物、辣椒红中的几种，加入或不加入抗氧化剂（维生素E），经原料预处理、调配、油炸或炒制、油水分离、过滤或不过滤、包装加工制成的包含两种或两种以上调味料的非即食的食用调味油。

根据原料不同分为：芝麻味调味油、浓花椒油、辣椒味调味油、花椒味调味油、姜味油、蒜味油、葱味油、芥末味油、香辛料味调味油。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 畜禽（猪、牛、羊、鸡、鸭）脂肪应符合GB 10146的规定。

2.1.2 蔬菜（辣椒、葱、姜、蒜、香菜、豆芽、南瓜、洋葱、白萝卜、胡萝卜、莲藕、马铃薯、冬瓜、黄瓜、番茄、茄子、包菜、大白菜、莴笋、芹菜）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 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。

2.1.10 香辛料【阿魏、八角、白胡椒、白欧芥、百里香、薄荷、荜拔、藏红花、草果、菖蒲、刺柏、刺山柑、大清桂、丁香、豆蔻、多香果、枫茅、甘草、甘牛至、高良姜、葛缕子、桂皮、黑胡椒、黑芥籽、胡麻、葫芦巴、花椒、姜、姜黄、椒样薄荷、桔茗、辣根、辣椒、留兰香、龙蒿、罗幌子、芒果、蒙百里香、迷迭香、木姜子、牛至、欧芹、肉豆蔻、肉桂、砂仁、山奈、石榴、莳萝、甜罗勒、调料九里香、土茴香、细叶芹、香椿、香旱芹、香莱兰、香茅、小豆蔻、小茴香、杨桃、阴香、芫荽、圆叶当归、月桂（叶）】应符合GB/T 15691的

规定。

2.1.11 鼠尾草油树脂/提取物应符合GB 29938 的规定。

2.1.12 罗汉果、橘皮（陈皮）、白芷、栀子、当归、藿香应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.13 生产用水应符合GB 5749 的规定。

2.1.14 大豆色拉油应符合GB 2716 的规定。

2.1.15 维生素E应符合GB 1886.233 的规定。

2.1.16 芝麻应符合GB/T 11761 和GB 19300 的规定。

2.1.17 食用盐应符合GB/T 5461 和GB 2721 的规定。

2.1.18 味精应符合GB 2720 的规定。

2.1.19 酿造食醋应符合GB/T 18187 和GB 2719 的规定。

2.1.20 白砂糖应符合GB 13104 和GB/T 317 的规定。

2.1.21 辣椒应符合GB/T 30382 的规定。

2.1.22 辣椒红应符合GB 1886.34 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		检验方法
性状	具有产品应有的性状	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
酸价 (KOH), mg/g	≤ 2.5	GB 5009.229
过氧化值, g/100g	≤ 0.2	GB 5009.227
丙二醛, mg/100g	≤ 0.25 (仅适用于以动物油脂为原料的产品)	GB 5009.181
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 10.0	GB 5009.22

*苯并[a]芘, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	8	GB 5009.27
----------------------------------	--------	---	------------

注：*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 JJF1070 的规定。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

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；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。

编制说明

食用调味油是以畜禽（猪、牛、羊、鸡、鸭中的一种或几种）脂肪、植物油（大豆油、菜籽油、棕榈油、芝麻油、葵花籽油、玉米油、花生油、大豆色拉油中的一种或几种）中的一种或多种为原料，辅以辣椒、芝麻、味精、白砂糖、酿造食醋、蔬菜（辣椒、葱、姜、蒜、香菜、豆芽、南瓜、洋葱、白萝卜、胡萝卜、莲藕、马铃薯、冬瓜、黄瓜、番茄、茄子、包菜、大白菜、莴笋、芹菜中的一种或几种）、香辛料[阿魏、八角、白胡椒、白欧芥、百里香、薄荷、荜拔、藏红花、草果、菖蒲、刺柏、刺山柑、大清桂、丁香、豆蔻、多香果、枫茅、甘草、甘牛至、葛缕子、桂皮、黑胡椒、黑芥籽、胡麻、葫芦巴、花椒、姜、姜黄、椒样薄荷、桔茗、辣根、留兰香、龙蒿、罗晃子、芒果、蒙百里香、迷迭香、木姜子、牛至、肉豆蔻、肉桂、砂仁、山奈、石榴、蒟蒻、甜罗勒、调料九里香、土茴香、香椿、香茅、香茅、小豆蔻、小茴香、杨桃、阴香、芫荽、圆叶当归、月桂（叶）、芝麻、当归中的一种或几种]、罗汉果、橘皮（陈皮）、白芷、梔子、藿香、鼠尾草油树脂/提取物、辣椒红中的几种，加入或不加入抗氧化剂（维生素E），经原料预处理、调配、油炸或炒制、油水分离、过滤或不过滤、包装加工制成的包含两种或两种以上调味料的非即食的食用调味油。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。

本产品为调味品，类别号为 12.0（本标准不涉及 12.09.02 香辛料油）。

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。

河南莫小仙食品有限公司