



413688S-2023



邓州市新涛食品有限公司企业标准

Q/DXS 0003S-2023

# 调味油

2023-11-27 发布

2023-11-27 实施

邓州市新涛食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由邓州市新涛食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王珂、冯婉瑜。

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。

本标准适用于以食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、葵花籽油、花生油中一种或几种）为主要原料，添加香辛料颗粒或粉（八角茴香、小茴香、山奈、桂皮、栀子、桂皮、肉豆蔻、高良姜、荜拔、豆蔻、月桂叶、砂仁、草果、调料九里香、丁香、花椒、白胡椒、孜然、红花椒、青花椒、辣椒、香葱、芥末、藤椒、大蒜、山胡椒、姜、麻椒、孜然中的一种或几种），添加或不添加芝麻、食用香料（辣椒油树脂、花椒提取物、黄芥末提取物、大蒜油、生姜油中的一种或几种）、辣椒油、辣椒红、食用香精中的一种或几种，经配料、食用植物油加热、搅拌、过滤或不过滤、灌装、包装加工而成的即食或非即食的调味油。

产品根据添加原料不同可分为：花椒调味油、香葱调味油、大蒜调味油、姜调味油、麻椒调味油、藤椒调味油、麻辣调味油、芥末调味油、干锅味调味油、山胡椒调味油、辣椒调味油、香辣烧烤调味油、烧烤调味油、奥尔良烧烤调味油、黑胡椒烧烤调味油、孜然调味油、凉拌调味油、拌菜调味油、牛排调味油、火锅调味油、石锅调味油。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 玉米油应符合 GB/T 19111 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 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 辣椒油树脂应符合 GB 28314 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.6 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.7 黄芥末提取物应符合 GB 1886.269 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.8 花椒提取物应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.9 食用香精符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.10 大蒜油应符合 GB 1886.272 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.11 生姜油应符合 GB 1886.29 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.12 香辛料颗粒或粉（八角茴香、小茴香、山奈、桂皮、栀子、桂皮、肉豆蔻、高良姜、荜拔、豆蔻、月桂叶、砂仁、草果、调料九里香、丁香、花椒、白胡椒、孜然、红花椒、青花椒、辣椒、香葱、芥末、藤椒、大蒜、山胡椒、姜、麻椒、孜然）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.13 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.14 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 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	要求	检验方法
色泽	具有产品应有色泽	取样品 100g, 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
气、滋味	具有产品应有的气、滋味, 无异味	
性状	油状液态	
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, g/100g	≤ 5.0	GB 5009.236
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 10.0	GB 5009.22
苯并(a)芘, μg/kg	≤ 10.0	GB 5009.27

注: 带\*项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

## 2.4 微生物限量

即食产品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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
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: <sup>a</sup>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

应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

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，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，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目：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、菌落总数（即食产品）、大肠菌群（即食产品）。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、葵花籽油、花生油中一种或几种）为主要原料，添加香辛料颗粒或粉（八角茴香、小茴香、山奈、桂皮、栀子、桂皮、肉豆蔻、高良姜、荜拔、豆蔻、月桂叶、砂仁、草果、调料九里香、丁香、花椒、白胡椒、孜然、红花椒、青花椒、辣椒、香葱、芥末、藤椒、大蒜、山胡椒、姜、麻椒、孜然中的一种或几种），添加或不添加芝麻、食用香料（辣椒油树脂、花椒提取物、黄芥末提取物、大蒜油、生姜油中的一种或几种）、辣椒油、辣椒红、食用香精中的一种或几种，经配料、食用植物油加热、搅拌、过滤或不过滤、灌装、包装加工而成的即食或非即食的调味油。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 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准所涉及产品为调味品。

本标准中铅指标严于食品国家安全标准 GB 2762 的规定。

邓州市新涛食品有限公司

QB