



413448S-2023



仲景食品股份有限公司企业标准

Q/ZJSP 0003S-2023

调味油

2023-11-02 发布

2023-11-02 实施

仲景食品股份有限公司 发布

前 言

本标准由仲景食品股份有限公司提出并起草。

本标准起草人：孙伟、薄晓菲、代雪原、王文俊。

本标准自发布实施日起替代 Q/ZJSP 0003S-2019（备案号：412906S-2019、2019-10-18 实施）。

H N

Q B

调味油

1 范围

本标准规定了调味油的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、芝麻香油中的一种或多种）为原料，加入辣椒、花椒、青花椒、藤椒、葱（大葱、小葱、红葱中的一种或多种）、洋葱、生姜、大蒜、白胡椒、黑胡椒、孜然、八角茴香、小茴香、桂皮、丁香、芹菜籽、肉豆蔻、当归、山奈、茺萝、芫荽、木姜子、姜黄、月桂叶、高良姜、白芷、草果、砂仁、陈皮、干百里香、紫苏、豆蔻、小豆蔻、荜拔、香茅、黑芥籽、黄芥籽、荆芥、干甜罗勒、葫芦巴中的一种或几种，经预处理，采用二氧化碳（加入或不加入吐温 80）萃取、水蒸气蒸馏、压榨、食用植物油（大豆油、菜籽油）或食用酒精浸提中一种或多种加工方法提取风味成分，加入（或不加入）食品用香精（花椒味香精、葱油味香精、辣椒味香精、蒜油味香精、孜然味香精、肉味香精中的一种或几种）、辣椒红、食品用香料（异硫氰酸烯丙酯、山苍籽油中的一种或两种）、芝麻、豆豉中的一种或几种，经加工包装而成的即食或非即食调味油。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.2 花椒、青花椒、藤椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.3 大葱应符合 NY/T 1835 的规定。
- 2.1.4 洋葱应符合 NY/T 1584 的规定。
- 2.1.5 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.6 大蒜应符合 NY/T 1791 的规定。
- 2.1.7 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.8 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.9 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.10 八角茴香应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.11 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.12 芹菜籽应符合 GB/T 22303 的规定。
- 2.1.13 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.14 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.15 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

- 2.1.16 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.17 小茴香、茺萝、芫荽、山奈、肉豆蔻、当归、砂仁、草果、姜黄、木姜子、高良姜、豆蔻、小豆蔻、荜拨、香茅应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.18 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.19 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。
- 2.1.20 吐温 80 应符合 GB 25554 的规定。
- 2.1.21 食品用香精(花椒味香精、葱油味香精、辣椒味香精、蒜油味香精、孜然味香精、肉味香精)应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.22 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.23 干百里香应符合 GB/T 32735 的规定。
- 2.1.24 芝麻香油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.25 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.26 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.27 异硫氰酸烯丙酯应符合 GB 29980 的规定。
- 2.1.28 干甜罗勒应符合 GB/T 22304 的规定。
- 2.1.29 黑芥籽、黄芥籽应符合 GB/T 32730 的规定。
- 2.1.30 荆芥、小葱、红葱应新鲜、无腐烂、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.31 葫芦巴应符合 GB/T 32734 的规定。
- 2.1.32 陈皮、紫苏、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.33 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.34 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.35 山苍籽油应符合 GB 29938 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	油状液态或半固态,允许有加热可溶性沉淀	从样品中取出 5mL~20mL,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	具有该产品应有的正常色泽	
香气、滋味	具有该原料原有的香气和滋味,无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质和异物	

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

*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

^a对于制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

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 ^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

^a采样方案应符合 GB 4789.1 的规定。

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 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 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

出厂检验项目为: 感官要求、过氧化值、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、芝麻香油中的一种或多种）为原料，加入辣椒、花椒、青花椒、藤椒、葱（大葱、小葱、红葱中的一种或多种）、洋葱、生姜、大蒜、白胡椒、黑胡椒、孜然、八角茴香、小茴香、桂皮、丁香、芹菜籽、肉豆蔻、当归、山奈、莪萝、芫荽、木姜子、姜黄、月桂叶、高良姜、白芷、草果、砂仁、陈皮、干百里香、紫苏、豆蔻、小豆蔻、荜拔、香茅、黑芥籽、黄芥籽、荆芥、干甜罗勒、葫芦巴中的一种或几种，经预处理，采用二氧化碳（加入或不加入吐温80）萃取、水蒸气蒸馏、压榨、食用植物油（大豆油、菜籽油）或食用酒精浸提中一种或多种加工方法提取风味成分，加入（或不加入）食品用香精（花椒味香精、葱油味香精、辣椒味香精、蒜油味香精、孜然味香精、肉味香精中的一种或几种）、辣椒红、食品用香料（异硫氰酸烯丙酯、山苍籽油中的一种或两种）、芝麻、豆豉中的一种或几种，经加工包装而成的即食或非即食调味油。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，制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

由于香辛料提取风味成分中含有游离脂肪酸较多，终产品酸价指标检测受干扰较大，因此本标准不备案产品酸价指标。

本标准铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

仲景食品股份有限公司

QB