



411298S-2023



安阳市田翔食品科技有限公司企业标准

Q/ATK 0001S-2023

食用调味油

2023-05-21 发布

2023-05-21 实施

安阳市田翔食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由安阳市田翔食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李文超、崔加义。

本标准自发布实施日起替代Q/ATK 0001S-2018(备案号：413900S-2018)。

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。

本标准适用于以食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、葵花籽油、花生油、棕榈油、大豆色拉油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、鸡油、羊油、猪油中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，添加香辛料 [阿魏、八角、白胡椒、白欧芹、百里香、薄荷、荜拨、藏红花、草果、菖蒲、刺柏、刺山柑、大葱、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、韭葱、桔茗、辣根、辣椒、留兰香、龙蒿、罗晃子、芒果、蒙百里香、迷迭香、木姜子、牛至、欧芹、芹菜、肉豆蔻、肉桂、砂仁、山奈、石榴、莳萝、蒜、甜罗勒、调料九里香、土茴香、细叶芹、香椿、香豆蔻、香早芹、香莢兰、香茅、小葱、小豆蔻、小茴香、杨桃、洋葱、阴香、芫荽、圆叶当归、月桂、芝麻中的一种或多种]、白芷、鲜花椒、洋葱、香菜、芹菜、鲜大葱、鲜姜、鲜大蒜、辣椒、食用香料（大蒜油、八角茴香油、黄芥末提取物/黄芥末油树脂、辣椒油树脂、洋葱油、香葱油、生姜油、花椒提取物、小茴香油、丁香叶油、孜然油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、香叶油中的一种或几种）中的一种或几种，添加芝麻、花生碎、调味油（芥末油、麻椒油、辣椒油、葱油、蒜油、姜油、花椒油中的一种或几种）、香辛型香精、芝麻香精、鸡精、辣椒红中的一种或几种，经预处理或不预处理、炸制或不炸制、过滤或不过滤、调配或不调配、灌装、包装加工而成的食用调味油。

根据工艺及所用原辅料不同，产品分类为：单一型香辛料食用调味油、复合食用调味油。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.3 鲜花椒、洋葱、香菜、芹菜、鲜大葱、鲜姜、鲜大蒜、辣椒应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.4 大蒜油应符合 GB 1886.272 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.5 八角茴香油应符合 GB 1886.140 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.6 黄芥末提取物/黄芥末油树脂应符合 GB 1886.139 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.7 辣椒油树脂应符合 GB 28314 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.8 洋葱油、香葱油、生姜油、花椒提取物、小茴香油、丁香叶油、孜然油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、香叶油应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.9 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.10 芝麻、花生碎应符合 GB 19300 的规定。

- 2.1.11 食用调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.12 香辛型香精、芝麻香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.13 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.14 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.15 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.16 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

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	取适量样品，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、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味，无哈喇味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量析出物	

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
水分及挥发物, %	≤ 3.0	GB 5009.236
酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 3	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.08	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*苯并 (a) 芘, μg/kg	≤ 9.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 10	GB 5009.22

*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JJF 1070的规定。

2.5 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量的检验。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、棕榈油、大豆色拉油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、鸡油、羊油、猪油中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，添加香辛料 [阿魏、八角、白胡椒、白欧芹、百里香、薄荷、荜拔、藏红花、草果、菖蒲、刺柏、刺山柑、大葱、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、韭葱、桔茗、辣根、辣椒、留兰香、龙蒿、罗晃子、芒果、蒙百里香、迷迭香、木姜子、牛至、欧芹、芹菜、肉豆蔻、肉桂、砂仁、山奈、石榴、茼蒿、蒜、甜罗勒、调料九里香、土茴香、细叶芹、香椿、香豆蔻、香旱芹、香莢兰、香茅、小葱、小豆蔻、小茴香、杨桃、洋葱、阴香、芫荽、圆叶当归、月桂、芝麻中的一种或多种]、白芷、鲜花椒、洋葱、香菜、芹菜、鲜大葱、鲜姜、鲜大蒜、辣椒、食用香料（大蒜油、八角茴香油、黄芥末提取物/黄芥末油树脂、辣椒油树脂、洋葱油、香葱油、生姜油、花椒提取物、小茴香油、丁香叶油、孜然油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、香叶油中的一种或几种）中的一种或几种，添加芝麻、花生碎、调味油（芥末油、麻椒油、辣椒油、葱油、蒜油、姜油、花椒油中的一种或几种）、香辛型香精、芝麻香精、鸡精、辣椒红中的一种或几种，经预处理或不预处理、炸制或不炸制、过滤或不过滤、调配或不调配、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，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。

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。

安阳市田翔食品科技有限公司