



411130S-2023



新安县潮汕婆绿色食品厂企业标准

Q/XCSP 0002S-2023

调味油

2023-05-07 发布

2023-05-07 实施

新安县潮汕婆绿色食品厂 发布

前 言

本标准由新安县潮汕婆绿色食品厂提出。

本标准起草单位：新安县潮汕婆绿色食品厂。

本标准主要起草人：张金练。

H N
Q B

调味油

1 范围

本标准规定了调味油的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以食用植物油【大豆油、花生油、菜籽油、玉米油、葵花籽油、芝麻油、橄榄油、亚麻籽油、油茶籽油（山茶油）、核桃油、棕榈油】中的一种或几种为主要原料，添加芝麻、花生（仁）、鲜葱、生姜（干姜）、蒜、芥末籽、花椒、辣椒、青花椒、藤椒、香辛料（洋葱、小茴香、葱、八角、肉桂、肉豆蔻、小豆蔻、香葱、孜然、月桂叶、芫荽、白胡椒、黑胡椒、桂皮、砂仁、丁香、草果、苜蓿、当归、留兰香、荜茇、百里香、香茅兰、迷迭香中的一种或几种）、食用香精（花椒味香精、胡椒味香精、葱油味香精、洋葱味香精、蒜油味香精、辣椒味香精、八角茴香油味香精、肉味香精、芥末油味香精中的一种或几种）中的部分或全部，经预处理、配料、混合或不混合、淋油或熬制、过滤或不过滤、灌装、包装加工而成的调味油。

根据原料不同，产品可分为：五香调味油、花椒调味油、辣椒调味油、麻辣调味油、藤椒调味油、芥末调味油、凉拌麻油调味油、麻椒调味油、香辣红油调味油、香葱调味油、生姜调味油、大蒜调味油、孜然调味油。

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 花生油应符合GB/T 1534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 玉米油应符合GB/T 19111和GB 2716的规定。
- 2.1.5 葵花籽油应符合GB/T 10464和GB 2716的规定。
- 2.1.6 芝麻油应符合GB/T 8233和GB 2716的规定。
- 2.1.7 橄榄油应符合GB/T 23347和GB 2716的规定。
- 2.1.8 亚麻籽油应符合 GB/T 8235 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 油茶籽油（山茶油）应符合 GB/T 11765 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 核桃油应符合 GB/T 22327 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。
- 2.1.13 花生（仁）应符合GB/T 1532和GB 19300的规定。
- 2.1.14 鲜葱应符合NY/T 744的规定。
- 2.1.15 生姜（干姜）应符合GB/T 30383的规定。

- 2.1.16 蒜应符合NY/T 744的规定。
- 2.1.17 芥末籽应符合GB/T 32730的规定。
- 2.1.18 花椒应符合GB/T 30391和GB/T 15691的规定。
- 2.1.19 辣椒应符合GB/T 30382和GB/T 15691的规定。
- 2.1.20 青花椒应符合GB/T 30391和GB/T 15691的规定。
- 2.1.21 藤椒应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.22 洋葱应符合NY/T 1071和GB/T 15691的规定。
- 2.1.23 小茴香应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.24 葱应符合符合NY/T 744和GB/T 15691的规定。
- 2.1.25 八角应符合GB/T 7652和GB/T 15691的规定。
- 2.1.26 肉桂应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.27 肉豆蔻应符合GB/T 32727和GB/T 15691的规定。
- 2.1.28 小豆蔻应符合GB/T 22305.2和GB/T 15691的规定。
- 2.1.29 香葱应符合NY/T 744的规定。
- 2.1.30 孜然应符合GB/T 22267和GB/T 15691的规定。
- 2.1.31 月桂叶应符合GB/T 30387和GB/T 15691的规定。
- 2.1.32 芫荽应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.33 白胡椒应符合GB/T 7900和GB/T 15691的规定。
- 2.1.34 黑胡椒应符合GB/T 7901和GB/T 15691的规定。
- 2.1.35 桂皮应符合GB/T 30381和GB/T 15691的规定。
- 2.1.36 砂仁应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.37 丁香应符合GB/T 22300和GB/T 15691的规定。
- 2.1.38 草果应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.39 蒟蒻应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.40 当归应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.41 留兰香应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.42 荜茇应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.43 百里香应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.44 香荚兰应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.45 迷迭香应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.46 食用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.47 生产用水应符合 GB 5749 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	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烧杯中，在自然光线下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有该产品应有色泽	
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，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)	≤ 3.0	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）	≤ 0.07	GB 5009.12
总砷（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
* 该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 生产加工过程的卫生要求

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 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。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以食用植物油【大豆油、花生油、菜籽油、玉米油、葵花籽油、芝麻油、橄榄油、亚麻籽油、油茶籽油（山茶油）、核桃油、棕榈油】中的一种或几种为主要原料，添加芝麻、花生（仁）、鲜葱、生姜（干姜）、蒜、芥末籽、花椒、辣椒、青花椒、藤椒、香辛料（洋葱、小茴香、葱、八角、肉桂、肉豆蔻、小豆蔻、香葱、孜然、月桂叶、芫荽、白胡椒、黑胡椒、桂皮、砂仁、丁香、草果、苜蓿、当归、留兰香、荜茇、百里香、香茅兰、迷迭香中的一种或几种）、食用香精（花椒味香精、胡椒味香精、葱油味香精、洋葱味香精、蒜油味香精、辣椒味香精、八角茴香油味香精、肉味香精、芥末油味香精中的一种或几种）中的部分或全部，经预处理、配料、混合或不混合、淋油或熬制、过滤或不过滤、灌装、包装加工而成的调味油。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》的有关规定制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新安县潮汕婆绿色食品厂