



411173S-2023



开封市双灵食品有限公司企业标准

Q/KSS 0002S-2023

调味油

2023-05-09 发布

2023-05-09 实施

开封市双灵食品有限公司 发布

前 言

本标准由开封市双灵食品有限公司提出。

本标准起草单位：开封市双灵食品有限公司。

本标准主要起草人：黄朋。

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。

本标准适用于以小磨香油为主要原料，添加辣椒、花椒、小香葱、麻椒、菜籽油、大豆油中的几种，先用菜籽油、大豆油与辣椒、花椒、小香葱、麻椒中的一种或几种，混合、加温、浸泡、过滤、自然冷却，然后与小磨香油混合、灌装而成的非即食调味油。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 辣椒、花椒、小香葱、麻椒应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.2 菜籽油、大豆油、小磨香油应符合 GB 2716 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	液态油状	从样品中取出 1 瓶，倒入一洁净烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	棕红色	
气、滋味	具有产品原料特有的气、滋味，无异味	
透明度	允许微浊	
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，% ≤	0.2	GB 5009.236
不溶性杂质，% ≤	0.1	GB/T 15688
加热试验(280℃)	允许油色变深,不得有析出物	GB/T 5531
酸价(KOH)，mg/g ≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值，g/100g ≤	0.25	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg ≤	5.0	GB 5009.22
*铅(以 Pb 计)，mg/kg ≤	0.07	GB 5009.12
总砷(以 As 计)，mg/kg ≤	0.1	GB 5009.11

苯并（α）芘，μg/kg	≤	10	GB 5009.27
注：*铅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 和 GB 8955 的规定。

2.6 其它要求

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、水分及挥发物、酸价、过氧化值的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小磨香油为主要原料，添加辣椒、花椒、小香葱、麻椒、菜籽油、大豆油中的几种，先用菜籽油、大豆油与辣椒、花椒、小香葱、麻椒中的一种或几种，混合、加温、浸泡、过滤、自然冷却，然后与小磨香油混合、灌装而成的非即食调味油。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，参照 GB 2716《食品安全国家标准 植物油》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。

开封市双灵食品有限公司

H N
Q B