



412566S-2023



西域天雪食品（周口）有限公司企业标准

Q/XTS 0003S-2023

食用调味油

2023-08-15 发布

2023-08-15 实施

西域天雪食品（周口）有限公司 发布

前 言

本标准由西域天雪食品（周口）有限公司提出并起草。

本标准起草人：赵长风。

H N

Q B

食用调味油

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（菜籽油、大豆油、花生油、玉米油、芝麻油中的一种或几种）为原料，加入辣椒、葱、蒜、姜、花椒、八角、桂皮、月桂叶、麻椒、藤椒、草果、肉豆蔻、小茴香、芥末籽、丁香、孜然、高良姜、砂仁、橘皮、芝麻、香芹、洋葱、胡萝卜中的一种或几种，经炸制、过滤，添加或不添加食品用香精（肉类风味香精、烧烤风味香精、海鲜风味香精、辣椒精油、花椒精油、麻椒精油、藤椒精油、芥末精油、葱精油、姜精油、蒜精油中的一种或几种）、辣椒油树脂、花椒提取物、黄芥末提取物、香葱油、生姜油树脂、大蒜油中的一种或几种，经调配、混合、包装加工而成的食用调味油。

产品根据原料的不同可分为：辣椒调味油、花椒调味油、姜调味油、蒜香调味油、葱香调味油、五香调味油、麻（香）辣调味油、香辣调味油、鲜香调味油、麻椒调味油、藤椒调味油、孜然风味调味油、肉类风味复合调味油、烧烤风味调味油、海鲜风味复合调味油。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用植物油（菜籽油、大豆油、花生油、玉米油、芝麻油）应符合 GB 2716 的规定。

2.1.2 辣椒、葱、蒜、姜、花椒、八角、桂皮、月桂叶、麻椒、藤椒、草果、肉豆蔻、小茴香、芥末籽、丁香、孜然、高良姜、砂仁、橘皮应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.3 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.4 香芹应符合 NY/T 580 的规定。

2.1.5 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。

2.1.6 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。

2.1.7 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.8 辣椒油树脂、花椒提取物、黄芥末提取物、香葱油、生姜油树脂、大蒜油应符合 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 | 油状液体 | 取适量样品倒入一洁净烧杯，在自然光线下，肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，品其滋味 |
| 色 泽 | 具有本品应有的色泽 | |
| 气、滋味 | 具有各产品应有的气、滋味，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 |
|------------------------------|--------|-------------|
| 酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g | ≤ 3.0 | GB 5009.229 |
| 过氧化值(以脂肪计), g/100g | ≤ 0.25 | GB 5009.227 |
| 无机砷(以 As 计), mg/kg | ≤ 0.1 | GB 5009.11 |
| 铅* (以Pb计), mg/kg | ≤ 0.8 | GB 5009.12 |
| 黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg | ≤ 10 | GB 5009.22 |
| 苯并[a]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 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 理化指标

| 项 目 | 采样方案 ^a 及限量 | | | | 检验方法 |
|-----------------|-----------------------|---|-----|------|------------|
| | n | c | m | M | |
| 沙门氏菌, /25 mL | 5 | 0 | 0 | - | GB 4789.4 |
| 金黄色葡萄球菌, CFU/mL | 5 | 1 | 100 | 1000 | GB 4789.10 |

a 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

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

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、酸价、过氧化值。型式检验应符合国家相关规定。型式检验应符合国家相关规定。

编制说明

本标准适用于以食用植物油（菜籽油、大豆油、花生油、玉米油、芝麻油中的一种或几种）为原料，加入辣椒、葱、蒜、姜、花椒、八角、桂皮、月桂叶、麻椒、藤椒、草果、肉豆蔻、小茴香、芥末籽、丁香、孜然、高良姜、砂仁、橘皮、芝麻、香芹、洋葱、胡萝卜中的一种或几种，经炸制、过滤，添加或不添加食品用香精（肉类风味香精、烧烤风味香精、海鲜风味香精、辣椒精油、花椒精油、麻椒精油、藤椒精油、芥末精油、葱精油、姜精油、蒜精油中的一种或几种）、辣椒油树脂、花椒提取物、黄芥末提取物、香葱油、生姜油树脂、大蒜油中的一种或几种，经调配、混合、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，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。

西域天雪食品（周口）有限公司

Q B