



410150S-2024



潢川县福叙香食品坊企业标准

Q/HFX 0001S-2024

调味油

2024-01-11 发布

2024-01-11 实施

潢川县福叙香食品坊 发布

前 言

本标准由潢川县福叙香食品坊提出并起草。

本标准主要起草人：武素云、宋冬冬、李路曼、宋利平、张茜。

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。

本标准适用于以植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油中的一种或几种）、食用动物油脂（食用猪油、牛油、羊油、鸡油中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，添加或不添加味精、酿造酱、花椒、辣椒、大葱、小葱、洋葱、姜、蒜、芝麻、八角、桂皮、香叶（月桂叶）、草果、甘草、丁香、砂仁、小茴香、山奈、香茅、栀子、单晶体冰糖中的一种或几种，添加或不添加食品用香精，经配料、筛选或不筛选、熬煮、冷却、灌装、包装等加工而成调味油。

根据产品的食用方法不同分为即食调味油和非即食调味油。

2 要求

2.1 原辅材料要求

- 2.1.1 大豆油、菜籽油、芝麻油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 食用动物油脂（食用猪油、牛油、羊油、鸡油）应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.3 味精应符合 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.4 酿造酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.5 花椒、辣椒、八角、桂皮、香叶、草果、甘草、丁香、砂仁、小茴香、山奈、香茅应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.6 大葱、小葱、洋葱、姜、蒜应新鲜，无腐烂，且符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.7 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.8 单晶体冰糖应符合 GB/T 35883 的规定。
- 2.1.9 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.10 栀子应符合《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
色泽	具有该产品应有的色泽	取样品一份，置入无色透明的烧杯中，在自然光下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，然后水浴加热至 50℃，用玻璃棒迅速搅拌，嗅其气味，品其滋味。
滋味及气味	具有该产品正常的滋味和气味，无异味	
性状	透明状、稠状或油状流动液体，允许分层及少量聚集物或沉淀物	
杂质	无肉眼可见杂质	

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)	≤ 5.0	GB 5009.236
酸价 (KOH) (以脂肪计) / (mg/g)	≤ 3.0 (以植物油为主要原料的产品)	GB 5009.229
	≤ 2.5 (以动物油为主要原料的产品)	
过氧化值 (以脂肪计) / (g/100g)	≤ 0.25 (以植物油为主要原料的产品)	GB 5009.227
	≤ 0.20 (以动物油为主要原料的产品)	
丙二醛 ^a / (mg/100g)	≤ 0.25	GB 5009.181
无机砷 (以 As 计) ^c / (mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计) ^b / (mg/kg)	≤ 0.8	GB 5009.12
苯并 (a) 芘 / (μg/kg)	≤ 10	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg)	≤ 10	GB 5009.22
<p>a 仅适用于以动物油为主要原料的调味油。</p> <p>b 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的要求。</p> <p>c 可先测定其总砷，当总砷含量不超过无机砷限值时，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做判定。</p>		

2.4 微生物限量

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 限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/ (CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
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
<p>注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。</p> <p>注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数； c 为最大可允许超出 m 值的样品数； m 为微生物指标可接受水平的限量值； M 为微生物指标的最高安全限量值。</p>					

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 食品生产加工过程中的卫生要求

食品生产加工过程中的卫生要求应符合 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、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油中的一种或几种）、食用动物油脂（食用猪油、牛油、羊油、鸡油中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，添加或不添加味精、酿造酱、花椒、辣椒、大葱、小葱、洋葱、姜、蒜、芝麻、八角、桂皮、香叶、草果、甘草、丁香、砂仁、小茴香、山奈、香茅、栀子、单晶体冰糖中的一种或几种，添加或不添加食品用香精，经配料、筛选或不筛选、熬煮、冷却、灌装、包装等加工而成调味油。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。

潢川县福叙香食品坊

H N
Q B