



410082S-2024



郑州艺东科贸有限公司新乡县分公司企业标准

Q/ZYDX 0006S-2024

调味油

2024-01-08 发布

2024-01-08 实施

郑州艺东科贸有限公司新乡县分公司 发布

前 言

本标准由郑州艺东科贸有限公司新乡县分公司提出并起草。

本标准起草人：黄东生。

H N

Q B

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（大豆油、玉米油、菜籽油、葵花籽油、花生油、大豆色拉油、芝麻油中的一种或几种）为主要原料，添加香辛料【辣椒、花椒、麻椒、藤椒、胡椒、姜、高良姜、桂皮、肉桂、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、香豆蔻、姜黄、月桂叶（香叶）、芫荽、圆叶当归、香茅、荜拔、甜罗勒、甘草、孜然、小茴香、丁香、山柰、砂仁、芥末籽、欧芹、阴香、枫茅、留兰香、调料九里香、多香果、蒙百里香、百里香、紫苏中的一种或几种】、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、生姜油、香叶油、香茅油、椒样薄荷油、花椒提取物、洋葱油、香葱油、生姜油、小茴香油、丁香叶油、孜然油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、异硫氰酸烯丙酯、黑胡椒油树脂、罗勒油、九里香浸膏、小豆蔻油、小茴香酊、芫荽籽油、芹菜花油、芹菜籽油、香紫苏油、辣椒酊、百里香油、西印度月桂叶提取物、生姜浸膏、良姜根提取物、欧芹叶油、甘牛至油、黑胡椒油、葛缕籽油、茴芹油、白胡椒油、白胡椒油树脂、当归籽油、肉豆蔻衣油树脂、月桂叶油、棕芥末提取物、紫苏油、芹菜籽提取物、香叶提取物、芹菜叶油、芫荽油/油树脂、食用香精、辣椒油中的一种或几种，添加或不添加墨鱼汁/粉、芝麻、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油中的一种或几种）、辣椒红中的一种或几种，经配料、加热浸泡或炸制或混合搅拌、过滤或不过滤、调配或不调配、灌装、包装加工而成的非即食调味油。

根据所用原辅料不同，产品分类为香辛料调味油、复合调味油、风味调味油。

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 大蒜油应符合 GB 1886.272 和 GB 29938 的规定。

2.1.4 八角茴香油应符合 GB 1886.140 和 GB 29938 的规定。

2.1.5 黄芥末提取物/黄芥末油树脂应符合 GB 1886.139 和 GB 29938 的规定。

2.1.6 辣椒油树脂应符合 GB 28314 和 GB 29938 的规定。

2.1.7 生姜油应符合 GB 1886.29 和 GB 29938 的规定。

2.1.8 香叶油应符合 GB 1886.200 和 GB 29938 的规定。

2.1.9 香茅油应符合 GB 1886.271 和 GB 29938 的规定。

2.1.10 椒样薄荷油应符合 GB 1886.278 和 GB 29938 的规定。

2.1.11 花椒提取物、洋葱油、香葱油、生姜油、小茴香油、丁香叶油、孜然油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、异硫氰酸烯丙酯、香茅油、椒样薄荷油、黑胡椒油树脂、罗勒油、九里香浸膏、小豆蔻油、

小茴香酊、芫荽籽油、芹菜花油、芹菜籽油、香紫苏油、辣椒酊、百里香油、西印度月桂叶提取物、生姜浸膏、良姜根提取物、欧芹叶油、甘牛至油、黑胡椒油、葛缕籽油、茴芹油、白胡椒油、白胡椒油树脂、当归籽油、肉豆蔻衣油树脂、月桂叶油、棕芥末提取物、紫苏油、芹菜籽提取物、香叶提取物、芹菜叶油、芫荽油/油树脂应符 GB 29938 的规定。

2.1.12食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.13辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。

2.1.14墨鱼汁/粉应符合 GB 10133 的规定。

2.1.15芝麻应符合 GB 19300 的规定。

2.1.16食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定

2.1.17辣椒红应符合 GB 1886.34 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	油状液态或半固态，允许有加热可溶性沉淀	从样品中随机取出适量，置于无色透明的烧杯中，在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、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质沉淀	

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	≤ 5	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
^a 无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
苯并（a）芘，μg/kg	≤ 10	GB 5009.27
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
注1：a仅适用于复合调味油，且可先测定总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，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作判定；		
注2：*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 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，污染物限量应符合GB 2762的规定，兽药残留限量应符合GB 31650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、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

本标准适用于以食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、葵花籽油、花生油、大豆色拉油、芝麻油中的一种或几种）为主要原料，添加香辛料【辣椒、花椒、麻椒、藤椒、胡椒、姜、高良姜、桂皮、肉桂、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、香豆蔻、姜黄、月桂叶（香叶）、芫荽、圆叶当归、香茅、荜拨、甜罗勒、甘草、孜然、小茴香、丁香、山柰、砂仁、芥末籽、欧芹、阴香、枫茅、留兰香、调料九里香、多香果、蒙百里香、百里香、紫苏中的一种或几种】、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、生姜油、香叶油、香茅油、椒样薄荷油、花椒提取物、洋葱油、香葱油、生姜油、小茴香油、丁香叶油、孜然油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、异硫氰酸烯丙酯、黑胡椒油树脂、罗勒油、九里香浸膏、小豆蔻油、小茴香酊、芫荽籽油、芹菜花油、芹菜籽油、香紫苏油、辣椒酊、百里香油、西印度月桂叶提取物、生姜浸膏、良姜根提取物、欧芹叶油、甘牛至油、黑胡椒油、葛缕籽油、茴芹油、白胡椒油、白胡椒油树脂、当归籽油、肉豆蔻衣油树脂、月桂叶油、棕芥末提取物、紫苏油、芹菜籽提取物、香叶提取物、芹菜叶油、芫荽油/油树脂、食用香精、辣椒油中的一种或几种，添加或不添加墨鱼汁/粉、芝麻、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油中的一种或几种）、辣椒红中的一种或几种，经配料、加热浸泡或炸制或混合搅拌、过滤或不过滤、调配或不调配、灌装、包装加工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，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。

本标准所涉及产品为调味品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州艺东科贸有限公司新乡县分公司