



410018S-2024

汝州市亿帆粮油实业有限公司企业标准

Q/RYP 0002S-2024

调味油

2024-01-02 发布

2024-01-02 实施

汝州市亿帆粮油实业有限公司 发布

前 言

本标准由汝州市亿帆粮油实业有限公司提出并起草。

本标准起草人：赵社丽。

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

本标准适用于以植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、花生油中的一种）为主要原料，添加辣椒、花椒、八角、月桂叶、小茴香中的一种或几种，经前处理、炸制、过滤、包装加工而成的调味油。

根据添加原辅料的不同，产品分类为：辣椒调味油、花椒调味油、香料调味油、香辛料调味油、复合调味油。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆油应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 的规定。
- 2.1.2 菜籽油应符合 GB 2716 和 GB/T 1536 的规定。
- 2.1.3 葵花籽油应符合 GB 2716 和 GB/T 10464 的规定。
- 2.1.4 花生油应符合 GB 2716 和 GB/T 1534 的规定。
- 2.1.5 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.6 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.7 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.8 月桂叶、小茴香应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.9 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	液体	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其性状、色泽、杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品特有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气味、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
水分及挥发物, g/100g	≤ 0.80	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
无机砷（以 As 计）, mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

苯并[a]芘, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	10	GB 5009.27
不溶性杂质, %	\leq	0.05	GB/T 15688
黄曲霉毒素 B ₁ , $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	10	GB 5009.22

注: *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 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				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, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 中的 MPN 计数法
霉菌, CFU/g	5	2	10^2	10^3	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	10^2	10^3	GB 4789.15
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

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.22 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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、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。
型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、花生油中的一种）为主要原料，添加辣椒、花椒、八角、香叶、小茴香中的一种或几种，经前处理、炸制、过滤、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，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

汝州市亿帆粮油实业有限公司

H N

Q B