



411001S-2024



郑州雪麦龙食品香料有限公司企业标准

Q/ZXS 0006S-2024

调味油

2024-04-23 发布

2024-04-23 实施

郑州雪麦龙食品香料有限公司 发布

前 言

本标准由郑州雪麦龙食品香料有限公司提出。

本标准起草单位：郑州雪麦龙食品香料有限公司。

本标准主要起草人：谢晓梅、时锦锦、黄慧、刘逢先、张雪。

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、菜籽油、棕榈油、芝麻油、葵花籽油、玉米油、花生油中的一种或几种）为原料，加入辣椒、花椒、藤椒、葱（大葱、小葱）、洋葱、姜、大蒜、白胡椒、黑胡椒、孜然、八角茴香、小茴香、桂皮、丁香、芹菜籽、肉豆蔻、当归、山奈、莪朮、羌活、木姜子、姜黄、月桂叶、高良姜、白芷、草果、砂仁、陈皮、百里香、紫苏、豆蔻、小豆蔻、荜拔、香茅、黑芥籽、黄芥籽、荆芥、甜罗勒、葫芦巴、薄荷中的一种或几种，经预处理，采用二氧化碳（加入或不加入吐温 80）萃取、水蒸气蒸馏、压榨、食用植物油（大豆油或菜籽油）或食用酒精浸提中一种或多种加工方法提取风味成分，加入或不加入调味油（藤椒油、花椒油、辣椒油、芥末油、葱油、蒜油、麻椒油中的一种或几种）、食品用香精、辣椒红、食品用香料（异硫氰酸烯丙酯、山苍子油中的一种或两种）、芝麻、豆豉中的一种或几种，经混合或不混合、包装加工而成的即食或非即食调味油。

根据食用方式不同可分为：即食调味油、非即食调味油。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.3 辣椒、花椒、藤椒、葱（大葱、小葱）、洋葱、姜、大蒜、白胡椒、黑胡椒、孜然、八角茴香、小茴香、桂皮、丁香、芹菜籽、肉豆蔻、当归、山奈、莪朮、羌活、木姜子、姜黄、月桂叶、高良姜、白芷、草果、砂仁、陈皮、百里香、紫苏、豆蔻、小豆蔻、荜拔、香茅、黑芥籽、黄芥籽、荆芥、甜罗勒、葫芦巴、薄荷应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.4 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。

2.1.5 吐温 80 应符合 GB 25554 的规定。

2.1.6 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。

2.1.7 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.8 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.9 异硫氰酸烯丙酯应符合 GB 29980 的规定。

2.1.10 山苍子油应符合 GB 1886.35 的规定。

- 2.1.11芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.12豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.13藤椒油、花椒油、辣椒油、芥末油应符合 NY/T 2111 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性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口后，品尝其滋味。
色 泽	具有产品应有色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，久置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
过氧化值，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	≤ 1.0	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 10.0	GB 5009.22
*苯并[a]芘，μg/kg	≤ 9.0	GB 5009.27
*苯并[a]芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

2.4 微生物限量

即食产品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	
沙门氏菌，/25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/mL	5	1	100	1000	GB 4789.10
注： 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，农药残留限量应符合GB 2763的规定，污染物残留限量应符合GB 2762的规定，真菌毒素限量应符合GB 2761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、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、菜籽油、棕榈油、芝麻油、葵花籽油、玉米油、花生油中的一种或几种）为原料，加入辣椒、花椒、藤椒、葱（大葱、小葱）、洋葱、姜、大蒜、白胡椒、黑胡椒、孜然、八角茴香、小茴香、桂皮、丁香、芹菜籽、肉豆蔻、当归、山奈、莪朮、芫荽、木姜子、姜黄、月桂叶、高良姜、白芷、草果、砂仁、陈皮、百里香、紫苏、豆蔻、小豆蔻、荜拔、香茅、黑芥籽、黄芥籽、荆芥、甜罗勒、葫芦巴、薄荷中的一种或几种，经预处理，采用二氧化碳（加入或不加入吐温 80）萃取、水蒸气蒸馏、压榨、食用植物油（大豆油或菜籽油）或食用酒精浸提中一种或多种加工方法提取风味成分，加入或不加入调味油（藤椒油、花椒油、辣椒油、芥末油、葱油、蒜油、麻椒油中的一种或几种）、食品用香精、辣椒红、食品用香料（异硫氰酸烯丙酯、山苍子油中的一种或两种）、芝麻、豆豉中的一种或几种，经混合或不混合、包装加工而成的即食或非即食调味油。

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，参照相关标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准产品属性为调味品。本标准中所涉及产品，由于香辛料提取物中挥发性风味物质较多，游离脂肪酸和有机酸含量较高，对于终产品的水分及挥发物、酸价指标干扰较大，因此，本标准中不再制定该项指标。

本标准中苯并[a]芘指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

郑州雪麦龙食品香料有限公司