



411088S-2024



周口市张奇香食品有限公司企业标准

Q/ZZS 0002S-2024

# 食用调味油

2024-04-30 发布

2024-04-30 实施

周口市张奇香食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由周口市张奇香食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张广才。

本标准自发布实施日起替代 Q/ZZS 0002S-2017。

H N

Q B

# 食用调味油

## 1 范围

本标准规定了食用调味油的分类、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、玉米油、葵花籽油、花生油、芝麻油中的一种或几种）为主要原料，添加辣椒、干花椒、八角、桂皮、丁香、月桂叶（香叶）、砂仁、小茴香、芥末籽、孜然、胡椒、姜、高良姜、肉桂、草果、肉豆蔻、豆蔻、香豆蔻、圆叶当归、香茅、甜罗勒、甘草、山柰、细叶芹、芹菜、阴香、芫荽、留兰香、调料九里香、鲜花椒、鲜洋葱、鲜香菜、鲜芹菜、鲜大葱、鲜生姜、鲜大蒜、鲜辣椒中的一种或几种，添加或不添加芝麻、鸡精、干葱粉、干姜粉、干蒜粉、花椒油、麻椒油、藤椒油、葱油、姜油、蒜油、芥末油、辣椒油、辣椒油树脂、花椒提取物、黄芥末提取物/黄芥末油树脂、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、白芷酊、香叶油、大蒜油、八角茴香油、山苍子油、辣椒红、食用香精中的一种或几种，经预处理或不预处理、加热或不加热、淋油或熬制、过滤、调配或不调配、灌装、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食食用调味油。

根据所用原辅料不同，产品分类为单一型调味油、复合调味油。

## 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 辣椒、干花椒、八角、桂皮、丁香、月桂叶（香叶）、砂仁、小茴香、芥末籽、孜然、胡椒、姜、高良姜、肉桂、草果、肉豆蔻、豆蔻、香豆蔻、圆叶当归、香茅、甜罗勒、甘草、山柰、细叶芹、芹菜、阴香、芫荽、留兰香、调料九里香、干葱粉、干姜粉、干蒜粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.3 鲜花椒、鲜洋葱、鲜香菜、鲜芹菜、鲜大葱、鲜生姜、鲜大蒜、鲜辣椒应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.4 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.5 芝麻应符合 GB/T 11761 或 GB/T 15691 的规定。

2.1.6 花椒油、麻椒油、藤椒油、葱油、姜油、蒜油、芥末油、辣椒油应符合 NY/T 2111 的规定。

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

2.1.8 花椒提取物、黄芥末提取物/黄芥末油树脂、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、白芷酊、香叶油应符合 GB 29938 的规定。

2.1.9 大蒜油应符合 GB 1886.272 和 GB 29938 的规定。

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

2.1.11 山苍子油应符合 GB 1886.35 的规定。

2.1.12 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.13 食用香精应符合 GB 30616 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，允许有少量沉淀	取 适量混合均匀的被测样品于无色透明的烧杯中，在自然光下，观察其性状、色泽、透明度、嗅其气味。用温开水漱口，品其滋味，并检查有无外来杂质。
色 泽	具有本品该有的色泽	
气、滋味	具有本品固有的气味和滋味，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，%	≤ 3.0	GB 5009.236
酸价(KOH)，mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
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	≤ 0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
苯并（a）芘，μg/kg	≤ 10.0	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

即食类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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数,CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群,CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3中的平板计数法
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 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、菌落总数(即食类)、大肠菌群(即食类)。型式检验应符合国家相关规定。

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以食用植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、葵花籽油、花生油、芝麻油中的一种或几种）为主要原料，添加辣椒、干花椒、八角、桂皮、丁香、月桂叶（香叶）、砂仁、小茴香、芥末籽、孜然、胡椒、姜、高良姜、肉桂、草果、肉豆蔻、豆蔻、香豆蔻、圆叶当归、香茅、甜罗勒、甘草、山柰、细叶芹、芹菜、阴香、芫荽、留兰香、调料九里香、鲜花椒、鲜洋葱、鲜香菜、鲜芹菜、鲜大葱、鲜生姜、鲜大蒜、鲜辣椒中的一种或几种，添加或不添加芝麻、鸡精、干葱粉、干姜粉、干蒜粉、花椒油、麻椒油、藤椒油、葱油、姜油、蒜油、芥末油、辣椒油、辣椒油树脂、花椒提取物、黄芥末提取物/黄芥末油树脂、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、白芷酊、香叶油、大蒜油、八角茴香油、山苍子油、辣椒红、食用香精中的一种或几种，经预处理或不预处理、加热或不加热、淋油或熬制、过滤、调配或不调配、灌装、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食食用调味油。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，参照国家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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

周口市张奇香食品有限公司