



411076S-2024



驻马店市丰盈实业有限公司企业标准

Q/ZFY 0006S-2024

# 调味油

2024-04-30 发布

2024-04-30 实施

驻马店市丰盈实业有限公司 发布

## 前 言

本标准由驻马店市丰盈实业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：尹爽月、徐美仙。

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（食品用香料）、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（含CO<sub>2</sub>）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、藤椒油、花椒油、麻椒油、葱油、姜油、蒜油、芥末油中的一种或几种，添加或不添加芝麻、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，经调配、灌装、包装加工而成的调味品调味油。

根据所用原辅料不同及食用方式不同，产品分类为即食调味油、非即食调味油。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

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

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

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

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

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

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

2.1.8 香茅油应符合 1886.271 和 GB 29938 的规定。

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

2.1.10 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（含 CO<sub>2</sub>）提取物、香叶提取物、芹菜叶油、芫荽油/油树脂应符合 GB 29938 的规定。

2.1.11 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.12 辣椒油、藤椒油、花椒油、麻椒油、葱油、姜油、蒜油、芥末油应符合 SB/T 11192 的规定。

2.1.13 芝麻应符合 GB 19300 的规定。

2.1.14 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定

2.1.15 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
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 <sub>1</sub> ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
注1：a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 微生物限量

即食类产品的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	
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应符合JJF 1070的规定。

### 2.6 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。

### 2.7 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（食品用香料）、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（含C02）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、藤椒油、花椒油、麻椒油、葱油、姜油、蒜油、芥末油中的一种或几种，添加或不添加芝麻、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，经调配、灌装、包装加工而成的调味品调味油。

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。

驻马店市丰盈实业有限公司