



411240S-2024



南阳一滴香油脂食品有限公司企业标准

Q/ NYY 0009S-2024

食用调味油

2024-05-15 发布

2024-05-15 实施

南阳一滴香油脂食品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳一滴香油脂食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张方、乔晓芳、张大鹏。

本标准自发布实施日起替代Q/NYY 0009S-2021。

H N

Q B

食用调味油

1 范围

本标准规定了食用调味油的要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以植物油 [芝麻油、大豆油、大豆色拉油、菜籽油、葵花籽油、玉米油、橄榄油、胡麻油（亚麻籽油）、稻米油、油茶籽油中的一种或几种]、食用动物油脂（食用猪油、食用鸡油、食用牛油、食用羊油、鸭油的一种或多种）中的一种或多种为原料，加入香辛料（辣椒、花椒、藤椒、八角、桂皮、丁香、砂仁、小茴香、芥末籽、孜然、芝麻、葱、洋葱、姜、蒜中的一种或几种）、泡椒、郫县豆瓣酱、豆豉中的一种或几种，经加热浸泡（或不加热浸泡）或炸制或熬制、过滤，加入或不加入食用香精、辣椒油树脂（香料）、花椒油、藤椒油、辣椒油中的几种，经调配、搅拌、灌装、封口、包装制成的即食或非即食食用调味油。

产品根据添加原辅料不同分为以下几种：香辛料调味油、单一食用调味油、复合食用调味油。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 胡麻油、稻米油、大豆色拉油应符合和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 油茶籽油应符合 GB/T 11765 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.10 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.11 花椒油、藤椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.12 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.13 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.14 郫县豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.15 泡椒应符合 SB/T 10756 和 GB 2714 的规定。
- 2.1.16 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.17 食用猪油、食用鸡油、食用牛油、食用羊油、鸭油应符合 GB 10146 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	常温下呈透明状、稠状、浊状或油状流动液体，允许分层及少量聚集物或沉淀物	取适量样品置于洁净的白瓷盘或烧杯中，自然光下，观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
色泽	呈本品应有的色泽	
气味、滋味	具有原料经混合、加工后特有的香气、滋味，香气浓郁、味道纯正、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	≤ 5.0	GB 5009.236
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 5.0（仅限以植物油为主要原料的产品）	GB 5009.229
	2.5（仅限以动物油为主要原料的产品）	
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25（仅限以植物油为主要原料的产品）	GB 5009.227
	0.2（仅限以动物油为主要原料的产品）	
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5	GB 5009.22
苯并（a）芘, μg/kg	≤ 10	GB 5009.191
丙二醛, mg/100g	≤ 0.25	GB 5009.181
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

注：* 该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 ^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

应符合JJF 1070的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

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、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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以植物油 [芝麻油、大豆油、大豆色拉油、菜籽油、葵花籽油、玉米油、橄榄油、胡麻油（亚麻籽油）、稻米油、油茶籽油中的一种或几种]、食用动物油脂（食用猪油、食用鸡油、食用牛油、食用羊油、鸭油的一种或多种）中的一种或多种为原料，加入香辛料（辣椒、花椒、藤椒、八角、桂皮、丁香、砂仁、小茴香、芥末籽、孜然、芝麻、葱、洋葱、姜、蒜中的一种或几种）、泡椒、郫县豆瓣酱、豆豉中的一种或几种，经加热浸泡（或不加热浸泡）或炸制或熬制、过滤，加入或不加入食用香精、辣椒油树脂（香料）、花椒油、藤椒油、辣椒油中的几种，经调配、搅拌、灌装、封口、包装制成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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准产品属性为调味品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳一滴香油脂食品有限公司

QB