



411090S-2024



南阳宛禾香食品有限公司企业标准

Q/NWS 0007S-2024

# 食用调味油

2024-05-06 发布

2024-05-06 实施

南阳宛禾香食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由南阳宛禾香食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：范祥。

本标准自发布实施之日起替代：Q/NWS 0007S-2023。

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[大豆油、菜籽油、橄榄油、棕榈油、芝麻油、花生油、玉米油、葵花籽油、胡麻油(亚麻籽油)、稻米油、油茶籽油中的一种或几种]为主要原料,辅以花椒油、辣椒油、麻椒油、藤椒油、青花椒油、香葱油、芥末油、食用动物油(牛油、鸡油、羊油中的一种或几种)、起酥油、人造黄油、味精、白砂糖、食用盐、泡椒、郫县豆瓣酱、豆豉、香辛料(菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茴香、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、桔茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香早芹、葫芦巴、香莢兰、花椒、藤椒、麻椒、姜、当归中的一种或几种)、芝麻、花生仁、白芷、紫苏、陈皮、藜麦、荆芥、香菜、芥菜、蒲公英、马齿苋、黄秋葵、木瓜、青梅中的一种或几种,添加或不添加食品用香料(八角茴香油、大蒜油、肉豆蔻油、芫荽籽油、生姜油、洋葱油、中国肉桂油、丁香叶油、辣椒油树脂一种或几种)、辣椒红、食用香精中的一种或几种,经预处理或不预处理、调配、熬制或不熬制、过滤或不过滤,包装而成的即食或非即食食用调味油。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。

- 2.1.8 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 胡麻油（亚麻籽油）、稻米油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 油茶籽油应符合 GB/T 11765 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 花椒油、青花椒油应符合 GB/T 22479 的规定。
- 2.1.12 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.13 麻椒油、藤椒油、香葱油、芥末油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.14 食用动物油应符合 GB 10416 的规定。
- 2.1.15 起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。
- 2.1.16 人造黄油应符合 LS/T 3217 的规定。
- 2.1.17 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.18 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.19 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.20 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.21 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.22 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.23 白芷、紫苏、陈皮、蒲公英、马齿菜、木瓜、青梅应符合《中华人民共和国药典》（2020 年版）的规定。
- 2.1.24 郫县豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.25 泡椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.26 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.27 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.28 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.29 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.30 藜麦应符合 LS/T 3245 的规定。
- 2.1.31 荆芥、香菜、芥菜、黄秋葵应清洁、卫生，无病虫害、无霉变、无外来杂质，并符合 GB 2762、GB2763 的规定。
- 2.1.32 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 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	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
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 10	GB 5009.22
苯并[α]芘, μg/kg	≤ 10	GB 5009.27

注：\*该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；

无机砷限量的食品可先测定其总砷，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。

### 2.4 微生物限量

即食类产品微生物限量应符合表3的要求。

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

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[大豆油、菜籽油、橄榄油、棕榈油、芝麻油、花生油、玉米油、葵花籽油、胡麻油(亚麻籽油)、稻米油、油茶籽油中的一种或几种]为主要原料,辅以花椒油、辣椒油、麻椒油、藤椒油、青花椒油、香葱油、芥末油、食用动物油(牛油、鸡油、羊油中的一种或几种)、起酥油、人造黄油、味精、白砂糖、食用盐、泡椒、郫县豆瓣酱、豆豉、香辛料(菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茺萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、桔茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香早芹、葫芦巴、香荚兰、花椒、藤椒、麻椒、姜、当归中的一种或几种)、芝麻、花生仁、白芷、紫苏、陈皮、藜麦、荆芥、香菜、芥菜、蒲公英、马齿苋、黄秋葵、木瓜、青梅中的一种或几种,添加或不添加食品用香料(八角茴香油、大蒜油、肉豆蔻油、芫荽籽油、生姜油、洋葱油、中国肉桂油、丁香叶油、辣椒油树脂一种或几种)、辣椒红、食用香精中的一种或几种,经预处理或不预处理、调配、熬制或不熬制、过滤或不过滤,包装而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。

南阳宛禾香食品有限公司