



411602S-2024



新乡市农乡寻食品有限公司企业标准

Q/XNX 0005S-2024

# 调味油

2024-06-24 发布

2024-06-24 实施

新乡市农乡寻食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由新乡市农乡寻食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘世亮。

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。

本标准适用于以大豆油、菜籽油、花生油、葵花籽油、玉米油、棕榈油、芝麻油、食用动物油脂（牛油、猪油、鸭油、鸡油中的一种或几种）、食用植物调和油中的一种或几种为主要原料，辅以大葱、生姜、大蒜、洋葱、香菜、芹菜、胡萝卜、花椒、八角、白胡椒、黑胡椒、孜然、丁香、白芷、月桂叶、桂皮、肉豆蔻、青花椒、草果、小茴香、砂仁、山奈、甘草、高良姜、肉桂、芫荽、香茅、薄荷、多香果、迷迭香、百里香、辣椒、辣椒油、丁香花蕾油、生姜油、芥末油、花椒油、黑胡椒油、桂皮油、藤椒油、麻椒油、八角油、洋葱油、辣椒粉、丁香粉、花椒粉、芥末粉、胡椒粉、黑胡椒粉、芝麻、辣椒红、食品用香精、辣椒油树脂（食品用香料）中的一种或几种，经油炸提味或调配混合、过滤或不过滤、灌装、包装加工而成的调味油。

根据辅料和风味不同将本品分为不同种类。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 大豆油应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 的规定。
- 2.1.2 菜籽油应符合 GB 2716 和 GB/T 1536 的规定。
- 2.1.3 花生油应符合 GB/T 1534 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 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 芝麻油应符合 GB 2716 和 GB/T 8233 的规定。
- 2.1.8 食用植物调和油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.10 大葱、生姜、大蒜、洋葱、香菜、芹菜、胡萝卜、薄荷、白芷应清洁、无污染、无霉变，同时符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.11 花椒、八角、白胡椒、黑胡椒、孜然、丁香、月桂叶、桂皮、肉豆蔻、青花椒、草果、小茴香、砂仁、山奈、甘草、高良姜、肉桂、芫荽、香茅、多香果、迷迭香、百里香、辣椒、辣椒粉、丁香粉、花椒粉、芥末粉、洋葱油、胡椒粉、黑胡椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.12 辣椒油应符合 GB 2716 和 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.13 丁香花蕾油应符合 GB 1886.273 的规定。
- 2.1.14 生姜油应符合 GB 1886.29 的规定。
- 2.1.15 芥末油、花椒油、黑胡椒油、桂皮油、藤椒油、麻椒油、八角油、洋葱油应符合 NY/T 2111 的规定。

2.1.16 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.17 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.18 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.19 辣椒油树脂应符合 GB 28314 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	取样品置于洁净的烧杯中,在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味,用温开水漱口,品其滋味。
色泽	具有本品应具有色泽	
气、滋味	具有产品特有气味和滋味,无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质,允许少量原料物质沉淀	

## 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, %	≤ 0.8	GB 5009.236
酸价 (KOH 计), mg/g	以植物油为主要原料的产品 ≤ 5.0	GB 5009.229
	以动物油为主要原料的产品 ≤ 2.5	
过氧化值, g/100g	以植物油为主要原料的产品 ≤ 0.25	GB 5009.227
	以动物油为主要原料的产品 ≤ 0.20	
丙二醛, mg/100g (以动物油为主要原料的产品)	≤ 0.25	GB 5009.181
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.08	GB 5009.12
无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*苯并[a]芘, μg/kg	≤ 8	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注: \*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

## 2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.6 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；兽药残留限量应符合 GB 31650 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、过氧化值的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以大豆油、菜籽油、花生油、葵花籽油、玉米油、棕榈油、芝麻油、食用动物油脂（牛油、猪油、鸭油、鸡油中的一种或几种）、食用植物调和油中的一种或几种为主要原料，辅以大葱、生姜、大蒜、洋葱、香菜、芹菜、胡萝卜、花椒、八角、白胡椒、黑胡椒、孜然、丁香、白芷、月桂叶、桂皮、肉豆蔻、青花椒、草果、小茴香、砂仁、山奈、甘草、高良姜、肉桂、芫荽、香茅、薄荷、多香果、迷迭香、百里香、辣椒、辣椒油、丁香花蕾油、生姜油、芥末油、花椒油、黑胡椒油、桂皮油、藤椒油、麻椒油、八角油、洋葱油、辣椒粉、丁香粉、花椒粉、芥末粉、胡椒粉、黑胡椒粉、芝麻、辣椒红、食品用香精、辣椒油树脂（食品用香料）中的一种或几种，经油炸提味或调配混合、过滤或不过滤、灌装、包装加工而成的调味油。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依据。

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。

新乡市农乡寻食品有限公司