



411608S-2024



商丘市沐雅食品有限公司企业标准

Q/SMS 0004S-2024

# 调味油

2024-06-24 发布

2024-06-24 实施

商丘市沐雅食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由商丘市沐雅食品有限公司提出。

本标准起草单位：商丘市沐雅食品有限公司。

本标准主要起草人：黄雨露、邢文祥。

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、菜籽油、花生油、芝麻油、棕榈油中的一种或几种）为主要原料，添加食品用香料（大蒜油、大蒜油树脂、生姜油、生姜油树脂、花椒提取物、八角茴香油、小茴香油、孜然油、肉桂皮油、黑胡椒油、芫荽籽油、芹菜籽油、洋葱油、香葱油、辣椒油树脂、丁香叶油、肉豆蔻衣油树脂、香茅油、椒样薄荷油、黑胡椒油树脂、罗勒油、九里香浸膏、小豆蔻油、小茴香酞、芹菜花油、香紫苏油、辣椒酞、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、葛缕籽油、茴芹油、白胡椒油、白胡椒油树脂、当归籽油、月桂叶油、棕芥末提取物、紫苏油、芹菜籽油、香叶提取物、芹菜叶油、芫荽油/油树脂中的一种或几种）、食品用香精中的一种或及几种，经配料、混合、灌装、包装等加工而成的调味油。

根据用料不同分为：单一香精香料制成的调味油、复合香精香料制成的调味油。

## 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 食用香料应符合 GB 29938 的规定。

2.1.3 食品用香精应符合 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	油状液体	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	具有本品应有的色泽	
滋味、气味	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, %	≤ 3	GB 5009.236
酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 3.0	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	≤ 0.9	GB 5009.12
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: \*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

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, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	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 食品生产加工过程中的卫生要求

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, 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。

## 编制说明

调味油是以食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、芝麻油、棕榈油中的一种或几种）为主要原料，添加食品用香料（大蒜油、大蒜油树脂、生姜油、生姜油树脂、花椒提取物、八角茴香油、小茴香油、孜然油、肉桂皮油、黑胡椒油、芫荽籽油、芹菜籽油、洋葱油、香葱油、辣椒油树脂、丁香叶油、肉豆蔻衣油树脂、香茅油、椒样薄荷油、黑胡椒油树脂、罗勒油、九里香浸膏、小豆蔻油、小茴香酊、芹菜花油、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、葛缕籽油、茴芹油、白胡椒油、白胡椒油树脂、当归籽油、月桂叶油、棕芥末提取物、紫苏油、芹菜籽油、香叶提取物、芹菜叶油、芫荽油/油树脂中的一种或几种）、食品用香精中的一种或及几种，经配料、混合、灌装、包装等加工而成的调味油。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。

商丘市沐雅食品有限公司