



412826S-2017



许昌市超艳食品有限公司企业标准

Q/XCS 0002S-2017

调味油

2017-11-29 发布

2017-11-29 实施

许昌市超艳食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由许昌市超艳食品有限公司提出。

本标准主要起草人：姚二超。

H N

Q B

调味油

1 范围

本标准规定了调味油的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以洋葱、葱、姜、辣椒、芥末籽、香辛料（花椒、八角、桂皮、高良姜、丁香、肉豆蔻）中的一种或多种为原料，经植物油（大豆油或菜籽油）或动物油脂（鸡油或牛油或猪油）炸制、过滤、冷却、灌装、包装加工而成的调味油。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 洋葱、葱、姜应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.3 辣椒应符合 GB 10465 的规定。

2.1.4 香辛料（花椒、八角、桂皮、高良姜、丁香、肉豆蔻）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.5 芥末籽应符合 GB/T 32730 的规定。

2.1.6 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.7 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.8 鸡油、牛油、猪油应符合 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	油状液体或膏状	取样品一份，置入无色透明的烧杯中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口后，品尝其滋味。
色 泽	具有产品应有色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，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 规定

表 2 理化指标

项 目		指 标	检验方法
水分及挥发物, g/100ml		≤ 0.8	GB 5009.236
酸 价 , (KOH) mg/g	植物油调味油、芥末油	≤ 3.0	GB 5009.229
	动物油脂调味油	≤ 2.5	
过 氧 化 值 , g/100g	植物油调味油、芥末油	≤ 0.25	GB 5009.227
	动物油脂调味油	≤ 0.20	
总砷(以 As 计), mg/kg		≤ 0.5	GB 5009.11
铅*(以 Pb 计), mg/kg		≤ 0.8	GB 5009.12
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762			

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 8955的规定。

2.6 其它要求

农药残留限量应符合GB 2763的规定，污染物残留限量应符合GB 2762的规定，真菌毒素限量应符合GB 2761的规定，兽药残留应符合国家相关规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、水分及挥发物、酸价、过氧化值、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

调味油是以洋葱、葱、姜、辣椒、芥末籽、香辛料（花椒、八角、桂皮、高良姜、丁香、肉豆蔻）中的一种或多种为原料，经植物油（大豆油或菜籽油）或动物油脂（鸡油或牛油或猪油）炸制、过滤、冷却、灌装、包装加工而成的。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，参照相关标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

许昌市超艳食品有限公司

2017年11月01日