



413026S-2017



沈丘县兴槐清真食品有限公司企业标准

Q/SXQ 0001S-2017

食用调味油

2017-12-18 发布

2017-12-18 实施

沈丘县兴槐清真食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由沈丘县兴槐清真食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：海博、刘理。

H N

Q B

食用调味油

1 范围

本标准规定了食用调味油的分类、要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以大豆油、食用牛油、食用鸡油、豆瓣酱、辣椒、大葱、大蒜、姜、小茴香、花椒、月桂叶、丁香、草果、肉豆蔻、洋葱、香菜、桂皮、砂仁、山奈、八角中的几种为原料，经预处理、熬制、冷却、过滤，灌装加工而成的食用调味油。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 大豆油应符合 GB 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 食用牛油、食用鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.3 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.4 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.5 大蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.6 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.7 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.8 大葱、砂仁、山奈、小茴香、草果应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.9 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.10 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.11 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.12 洋葱应符合 GH/T 1139 的规定。
- 2.1.13 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 2.1.14 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.15 香菜应新鲜、清洁、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	澄清油状液体，允许有微量沉淀	从样品中取出适量，倒入一洁净烧杯中，在自然光线下观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，品尝滋味。
色 泽	红色、棕红色	
气味、滋味	具有本产品独特的香味和滋味，口感良好，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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/%	≤ 1.0	GB 5009.3 第三法(蒸馏法)
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/mL	≤ 4.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100mL	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷(以 As 计), mg/L	≤ 0.5	GB 5009.11
铅 a (以 Pb 计), mg/L	≤ 0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/L	≤ 10	GB 5009.22
溶剂残留, mg/L	≤ 50	GB/T 5009.37

注: a 铅含量指标严于国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB14881 的规定。

2.6 其他要求

食品添加剂应符合 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；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的要求；兽药残留应符合国家相关规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸价、过氧化值。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以大豆油、食用牛油、食用鸡油、豆瓣酱、辣椒、大葱、大蒜、姜、小茴香、花椒、月桂叶、丁香、草果、肉豆蔻、洋葱、香菜、桂皮、砂仁、山奈、八角中的几种为原料，经预处理、熬制、冷却、过滤，灌装加工而成的食用调味油。根据《中华人民共和国食品安全法》，参照 GB 2716 《食用植物油卫生标准》的要求制订本企业标准的技术指标，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了食用调味油的分类、要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存等。

本标准所分类的产品为调味料。

其中铅指标严于 GB 2762 的要求。

沈丘县兴槐清真食品有限公司

QHNB