



410683S-2018



周口市香博食品技术开发有限公司企业标准

Q/ZXJ 0001S-2018

食用调味油

2018-02-28 发布

2018-02-28 实施

周口市香博食品技术开发有限公司 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。

本标准由周口市香博食品技术开发有限公司提出并起草。

本标准起草人：赵丽、牛国民。

H N

Q B

食用调味油

1 范围

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

本标准适用于以大豆油、辣椒、花椒、大蒜、姜、葱、桂皮、八角、孜然、小茴、高良姜、豆豉、豆瓣酱、食品用香精(肉类风味香精、烧烤风味香精、海鲜风味香精)为原料,经熬制、冷却、过滤,添加或不添加食品用香精,调配、混合、包装加工而成的非即食食用调味油。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.3 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.4 大蒜应符合 GB/T 1194 的规定。
- 2.1.5 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.6 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.7 葱应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.9 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.10 小茴、高良姜应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.11 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.12 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.13 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB2718 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

名称	指 标			检验方法
	气味、滋味	色泽	性状	
辣椒调味油	具有辣椒独特的香味和辣味,口感良好,无异味	红色、棕红色	澄清油状液体,允许有微量沉淀,无外来杂质	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
花椒调味油	具有花椒特有的香味和麻味,口感良好,无异味	橙色、棕黄色	澄清透明油状液体,允许有微量白色花椒碱结晶沉淀,无外来杂质	
姜调味油	具有浓郁的姜香味,口感良好,无异味	黄色、棕黄色	澄清透明油状液体,允许有微量沉淀,无外来杂质	
蒜调味油	具有浓郁的蒜香味,口感良好,	浅黄色	澄清透明油状液体,允许有微量沉	

	无异味		淀, 无外来杂质	质, 嗅其气 味, 品尝滋 味。
葱调味油	具有浓郁的葱香味, 口感良好, 无异味	浅黄色	澄清透明油状液体, 允许有微量沉 淀, 无外来杂质	
五香调味油	具有本产品独特的混合香气和 滋味, 口感良好, 无异味	红色、棕红色	澄清透明油状液体, 允许有微量沉 淀, 无外来杂质	
麻(香)辣调味油	具有明显麻辣香气和滋味, 口感 良好, 无异味	红色、棕红色	澄清透明油状液体, 允许有微量沉 淀, 无外来杂质	
孜然风味调味油	具有孜然特有的香气和滋味, 口 感良好, 无异味	深黄绿色至红 色	澄清透明油状液体, 允许有微量沉 淀, 无外来杂质	
肉类风味复合调 味油	具有与标签名称相同的禽、畜熟 肉香气和滋味, 口感良好, 无异 味	淡黄色至浅红 色	澄清透明油状液体, 允许有微量沉 淀, 无外来杂质	
烧烤风味复合调 味油	具有烧烤的香气和滋味, 口感良 好, 无异味	淡黄色至浅红 色	澄清透明油状液体, 允许有微量沉 淀, 无外来杂质	
海鲜风味复合调 味油	具有海鲜的香气和滋味, 口感良 好, 无异味	淡黄色或浅绿 色	澄清透明油状液体, 允许有微量沉 淀, 无外来杂质	
豆豉风味调味油	具有豆豉的香气和滋味, 口感良 好, 无异味	红色至棕红色	澄清透明油状液体, 允许有微量沉 淀, 无外来杂质	
豆瓣酱风味调味 油	具有豆瓣酱的香气和滋味, 口感 良好, 无异味	红色至棕红色	澄清透明油状液体, 允许有微量沉 淀, 无外来杂质	

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	≤ 5.0	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 5009.262

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。

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。型式检验按国家相关规定执行。

H H N

Q B

编制说明

本标准适用于以大豆油、辣椒、花椒、大蒜、姜、葱、桂皮、八角、孜然、小茴、高良姜、豆豉、豆瓣酱、食品用香精(肉类风味香精、烧烤风味香精、海鲜风味香精)为原料，经熬制、冷却、过滤，添加或不添加食品用香精，调配、混合、包装加工而成的非即食食用调味油。根据《中华人民共和国食品安全法》，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、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准所分类的产品为调味料。

其中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的要求。

周口市香博食品技术开发有限公司

H N

Q B