

# 天津市食品安全企业标准

Q/12A0589S

## 调味油

年月发布

年月实施

天津正豪食品有限公司发布

## 前 言

本标准是根据 GB/T1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

本标准附录 A 为规范性附录。

本标准由天津正豪食品有限公司提出起草并负责解释。

本标准主要起草人：郭立强

本标准于 2011 年 04 月首次发布。

本标准于 2011 年 12 月进行第一次修订，变更单位名称；

本标准于 2014 年 02 月进行第二次修订，修订内容如下：

1. 将原标准中原料姜调味油、葱调味油、蒜调味油取消，改为辣椒、花椒、大茴。
2. 产品分类修改为辣椒油、花椒油、大茴油、芥末油。

# 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、包装、运输及贮存。

本标准适用于以一级大豆油为原料，以辣椒干或花椒和麻椒或大茴或芥末油（芥籽油挥发性成分（以异硫氰酸烯丙酯计） $\geq 2.0\text{g}/100\text{mL}$ ）为辅料，经粉碎或不粉碎、油炸或非油炸、过滤、配制、灌装等工艺制成的调味油

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 1535	大豆油
GB 2716	食品安全国家标准 食用植物油卫生标准
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB/T 5009.11	食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB/T 5009.37	食用植物油卫生标准的分析方法
GB/T 5528	动植物油脂 水分及挥发物含量测定
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 10465	辣椒干
GB 14881	食品安全国家标准 食品企业通用卫生标准
GB/T 15691	香辛料通用技术条件
GB/T 18979	食品中黄曲霉毒素的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法和荧光光度法
GB/T 19778	包装玻璃容器 铅、镉、砷、锑溶出允许限量
GB/T 20293	油辣椒
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 30391	花椒
SB/T 10755	芥末酱
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》	
国家质量监督检验检疫总局令第 102 号《食品标识管理规定》	

## 2 分类

按产品配料及加工方法的不同，产品可分为辣椒油、花椒油、大茴油及芥末油。

## 4 要求

### 4.1 原辅料要求

#### 4.1.1 一级大豆油

应符合 GB1535 的规定。

## 4.1.2 辣椒干

应符合 GB10465 的规定。

## 4.1.3 花椒

应符合 GB/T30391 的规定。

## 4.1.4 大茴和麻椒

应符合 GB15691 的规定。

## 4.1.5 芥末油

应符合附录 A 及 GB 2716 的规定。

## 4.1.6 以上原辅料还应符合 GB2761、GB2762、GB2763 的规定。

## 4.2 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	
	辣椒油、花椒油、大茴油	芥末油
色泽	具该品种固有的色泽	淡黄色
组织形态	澄清油状液体，允许有少量原料碎屑沉淀	澄清油状液体，无沉淀
滋气味	具该品种固有的滋气味，无异味	具芥末特有的辛香味，无异味
杂质	无肉眼可见外来杂质	

## 4.3 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	
	辣椒油、花椒油、大茴油	芥末油
水分及挥发物/ (g/100g)	≤	4.0
芥籽油挥发性成分 (以异硫氰酸烯丙酯计/ (g/100g)	≥	1.0
酸价 (KOH) (mg/g)	≤	3.0
过氧化值 (g/100g)	≤	0.25
总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤	0.5
铅 (以 pb 计) / (mg/kg)	≤	0.8
黄曲霉毒素 B1, μg/kg	≤	10.0
净含量	应符合《定量包装商品计量监督管理办法》	

## 4.4 食品添加剂

## 4.4.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

## 4.4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB2760 的规定。

## 4.5 真实性要求

产品中不得添加非食用物质，不得添加其他食用油、非食用油、矿物油。

## 4.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB14881 要求。

## 5 试验方法

## 5.1 感官检验

将样品放入洁净干燥的烧杯，在自然光下，用肉眼观察其色泽，组织形态及杂质，尝其滋味、嗅其气味。

## 5.2 理化指标检验

### 5.2.1 水分及挥发物

按 GB/T5528 规定的方法测定。

### 5.2.2 芥籽油挥发性成分（以异硫氰酸烯丙酯计）

按 SB/T10755 中附录 A 规定的方法测定。

### 5.2.3 酸价

按 GB/T5009.37 中规定的方法测定。

### 5.2.4 过氧化值

按 GB/T5009.37 中规定的方法测定。

### 5.2.5 总砷

按 GB/T 5009.11 中规定的方法测定。

### 5.2.6 铅

按 GB 5009.12 中规定的方法测定。

### 5.2.7 黄曲霉毒素 B1

按 GB/T18979 规定的方法测定。

### 5.2.9 净含量

按 JJF 1070 的规定进行测定。

## 6 检验规则

### 6.1 组批与抽样

以同一批投料、同一班次、同一规格、同一品种生产的包装完好的产品为一批。从每一批产品随机抽取 12 个包装，为检验样品。

### 6.2 检验分类

检验分出厂检验和型式检验。

### 6.3 出厂检验

每批产品必须按本标准检验合格并附合格证方可出厂。检验项目包括：感官、净含量、水分及挥发物、酸价、过氧化值。

### 6.4 型式检验

包括本标准全部项目正常生产时每半年一次，有下列情况之一时也应进行：

- a) 新产品投产前；
- b) 原料来源、设备发生改变时；
- c) 检验结果与上一次型式检验有较大差异时；
- d) 停产半年以上再恢复生产时；
- e) 国家食品安全监督部门提出检验要求时。

### 6.5 判定规则

检验结果中所有项目均符合本标准的规定，判该批产品为合格；其他指标有不合格项目，可以从该批产品中加倍抽取样品对不合格项目进行复验，以复验结果为准。

## 7 标志、包装、运输及贮存

### 7.1 标志

产品标签按 GB7718、GB 28050 及《食品标识管理规定》执行，外包装图示标志应符合 GB/T191 的规定。

## 7.2 包装

产品内包装采用玻璃瓶，材质应符合 GB/T 19778 的有关规定。产品外包装采用瓦楞纸箱包装，应符合 GB/T6543 规定。

## 7.3 运输

运输工具应保持清洁，不得与有毒有害物品混运。运输及装卸时，应文明作业，注意防震，轻拿轻放严禁重压。

## 7.4 贮存

产品不得与有毒、有害、有异味物品混贮，隔墙离地存放，严禁露天堆码，库内应保持清洁，夏季库内不得有强光直射并保持干燥、通风良好，入库后的成品应掌握先进先出原则。

## 7.5 保质期

产品在符合上述规定的条件下，自生产之日起产品未启封保质期为 12 个月。

---

## 附录 A

原料芥末油的质量应符合表 4 的规定。

表 4 芥末油的质量指标

项 目	指 标
色泽	米黄色、有光泽
组织形态	透明液体，均匀一致
滋味、气味	具有芥末特有的辛辣味，辛辣适口，无异味
透明度	澄清、透明
杂质	无肉眼可见的外来杂质
异硫氰酸酯（以烯丙基异硫氰酸酯计）/（g/100ml） $\geq$	2
水分及挥发物/（%） $\leq$	2.0
不溶性杂质/（%） $\leq$	0.20
酸价（KOH）（以脂肪计）/（mg/g） $\leq$	3.0
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g） $\leq$	0.25
总砷（以 As 计）/（mg/kg） $\leq$	0.1
铅（pb）/（mg/kg） $\leq$	0.1
黄曲霉毒素 B1/（ $\mu$ g/kg） $\leq$	10
苯并（a）芘/（ $\mu$ g/kg） $\leq$	10
浸出油溶剂残留/（mg/kg） $\leq$	50

## 编制说明

本产品目前没有相应的国家标准、行业标准和地方标准，特制定本企业标准，以规范指导生产，有效确保产品质量。

本标准中理化指标中感官、水分及挥发物、异硫氰酸烯丙酯量、净含量结合我厂生产实际情况和产品特性而定；酸价、过氧化值指标是依据《GB2716 食品安全国家标准 食用植物油卫生标准》而制定的。总砷根据《GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，其中铅指标严于 GB2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的调味品类 为 $\leq 1.0\text{mg/kg}$ ，本标准规定为 $\leq 0.8\text{mg/kg}$ 。黄曲霉毒素 B1 是依据《GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》制定。本标准中实验方法均采用现国家标准和行业标准。

天津正豪食品有限公司

### 企业标准制定的理由：

☐

1. 本标准严于食品安全国家标准；

标准号及其名称：\_GB2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》\_

☐

2. 本标准严于本地区食品地方标准。

标准号及其名称：\_\_\_\_\_

### 严于食品安全国家标准或地方标准的指标具体对比情况：



指标	数值	
	本企业标准	食品安全国家标准或地方标准
铅	$\leq 0.8\text{mg/kg}$	$\leq 1.0\text{mg/kg}$
其他严于食品安全国家标准或地方标准的情况：		
无		