

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0017 S- 2022 号

Q/SQN

沈阳青花食品酿造有限公司企业标准

Q/SQN 0001S-2022

食用调味油

已备案的企业标准中食品安全
相关内容与食品安全国家标准或者
地方标准冲突的，该备案自动废止。

2021-12-03 发布

2022-01-13 实施

沈阳青花食品酿造有限公司 发布

前 言

依据《中华人民共和国食品安全法》，参考 GB/T1.1 的规定，本企业组织制定了食用调味油标准。

本食品企业标准由沈阳青花食品酿造有限公司提出。

适用于：食用调味油

本标准主要起草人：董耀光

食用调味油

1.范围

本标准适用于食用调味油食品。

2.术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

2.1 香辛料调味油

从香辛料中萃取其呈味成分于植物油中的制品。按照最终食用方式可分为：即食类复合调味油

2.2 复合调味油

以植物油和食用动物油脂中的一种或两种以上为主要原料，以香辛料、蔬菜及其制品、酱腌菜、水果及其制品、食用盐、味精、食糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、酱油、食醋、复合调味料、芝麻、芝麻油、芝麻酱、花生酱、鲜（冻）畜禽产品、鲜（冻）动物性水产品、水产调味品、蚝油、藻类及其制品、食用菌及其制品、水、食用葡萄糖、麦芽糖、麦芽糊精、淀粉糖、酵母抽提物、食品加工用酵母、酸水解植物蛋白调味液、豆类制品、腐乳、豆豉及其制品、酿造酱、郫县豆瓣、辣椒酱、番茄酱、味噌、淀粉及淀粉类制品、植脂末、黄油、乳及乳制品、蛋及蛋制品、果蔬汁类及其饮料、坚果和籽类制品、粮食和粮食制品、蒸馏酒及其配制酒、发酵酒及其配制酒、调味料酒、食品用香精、食品用香料、食用酒精等中一种或多种为辅料，添加或不添加适量食品添加剂，经原料前处理（粉碎或绞碎或榨汁）、熬制或炒制或油炸、过滤、调配、杀菌、灌装工序中的二个或二个以上工序制成的复合调味油。按照最终食用方式可分为：即食类复合调味油、非即食类复合调味油。

3.技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 各种原辅料符合相应和有关规定

- 1 植物油应符合 GB 2716的规定
- 2 食用动物油脂应符合 GB 10146的规定
- 3 香辛料应符合 GB/T 15691和GB 14891.4的规定
- 4 蔬菜应符合 GB 2762、GB 2763的规定
- 5 脱水蔬菜应符合 NY/T 959、NY/T 960、NY/T 1393的规定
- 6 水果应符合 GB 2762、GB 2763的规定
- 7 酱腌菜应符合 GB 2714的规定
- 8 食用盐应符合 GB 2721的规定
- 9 味精应符合 GB 2720的规定
- 10 白砂 食糖应符合 GB 13104的规定
- 11 鸡精调味料应符合 SB/T 10371的规定
- 12 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415的规定
- 13 酱油应符合 GB 2717的规定
- 14 食醋应符合 GB 2719的规定
- 15 复合调味料应符合 GB 31644的规定
- 16 芝麻应符合 GB/T 11761的规定
- 17 芝麻油应符合 GB/T 8233的规定
- 18 芝麻酱应符合 SB/T 10260的规定
- 19 花生酱应符合 NY/T 958的规定
- 20 鲜（冻）畜禽产品应符合 GB 2707的规定
- 21 鲜、冻动物性水产品应符合 GB 2733的规定
- 22 水产调味品应符合 GB 10133的规定
- 23 蚝油应符合 GB/T 21999的规定
- 24 藻类及其制品应符合 GB 19643的规定
- 25 食用菌及其制品应符合 GB 7096的规定
- 26 水应符合 GB/T 5461的规定
- 27 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880的规定
- 28 麦芽糖应符合 GB/T 20883的规定

- 29 麦芽糊精应符合 GB/T 20884的规定
- 30 淀粉糖应符合 GB 15203的规定
- 31 酵母抽提物应符合 GB/T 23530的规定
- 32 食品加工用酵母应符合 GB 31639的规定
- 33 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338的规定
- 34 豆类制品应符合 GB 2712的规定
- 35 腐乳应符合 SB/T 10170的规定
- 36 番茄酱应符合 GB/T 14215的规定
- 37 酿造酱应符合 GB 2718的规定
- 38 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560的规定
- 39 辣椒酱应符合 NY/T 1070的规定
- 40 食用淀粉应符合 GB 31637的规定
- 41 植脂末应符合 QB/T 4791的规定
- 42 黄油应符合 GB 19646的规定
- 43 乳粉应符合 GB 19644的规定
- 44 乳糖应符合 GB 25595的规定
- 45 乳清粉及乳清蛋白粉应符合 GB 11674的规定
- 46 蛋与蛋制品应符合 GB 2749的规定
- 47 果蔬汁类及其饮料应符合 GB/T 31121的规定
- 48 坚果和籽类制品应符合 GB 19300的规定
- 49 粮食和粮食制品应符合 GB 2715的规定
- 50 蒸馏酒及其配制酒应符合 GB 2757的规定
- 51 发酵酒及其配制酒应符合 GB 2758的规定
- 52 调味料酒应符合 SB/T 10416的规定
- 53 食用酒精应符合 GB 10343的规定
- 54 食品用香精应符合 GB 30616 (含1号修改单) 的规定
- 55 食品用香料应符合 GB 29938的规定

3.2 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
色泽	具有该产品应有色泽	取适量样品放置于无色透明玻璃器皿内，在明光处，观察色泽
滋味、气味	具有该产品应有的香气和滋味	取适量样品放置于无色透明玻璃器皿内，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味
状态	具有该产品应有的状态	取适量样品放置于无色透明玻璃器皿内，在明光处，观察组织形态

3.3 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/ (%) ≤	5.0	GB 5009.236
酸价(以脂肪计) (KOH)/(mg/g) ≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪 计)/(g/100g) ≤	0.25	GB 5009.227

3.4 污染物限量和真菌毒素限量

3.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定，详见表 3。

表3 污染物限量

项 目	限 量	检验方法
铅 (以pb计)/(mg/kg) (香辛料调味油除外) ≤	0.9	GB 5009.12
铅 (以pb计)/(mg/kg) (香辛料调味油) ≤	3.0	GB 5009.12
总砷 (以As计)/(mg/kg) (水产调味品、藻类调味品和香辛料类除外)	0.5	GB 5009.11
无机砷 (以As计)/(mg/kg) 【水产调味品 (鱼类调味品除外)】 ≤	0.5	GB 5009.11
无机砷 (以As计)/(mg/kg) (鱼类调味品) ≤	0.1	GB 5009.11
3-氯-1,2-丙二醇 (仅限于添加酸水解植物蛋白调味液的产品)/(mg/kg) ≤	0.4	GB 5009.191

3.5 微生物限量

3.5.1 致病菌限量应符合 GB29921 的规定，详见表 6。

表6 致病菌限量

致病菌	采样方案及限量 (若非指定, 均以/25g 或/25ml表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g (ml)	10000CFU/g (ml)	GB 4789.10第二法
副溶血性弧菌 (仅适用于即食水产调味品)	5	1	100MP N/g (mL)	1000MP N/g (mL)	GB 4789.7

注：1、n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为致病菌指标可接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。 2、致病菌限量要求仅适用于即食食用调味油。

3.6 食品添加剂和营养强化剂

3.6.1 食品添加剂的使用应符合GB2760及相关公告的规定，详见表8。

表8 食品添加剂使用量

食品添加剂名称	最大使用量或实际使用量/ (g/kg)	备注
氨基乙酸(又名甘氨酸)	1.0	
L-丙氨酸	按生产需要适量使用	
淀粉磷酸酯钠	按生产需要适量使用	
甘草酸铵, 甘草酸一钾及三钾	按生产需要适量使用	
红花黄	0.5	
红曲米, 红曲红	按生产需要适量使用	
琥珀酸二钠	20.0	
姜黄	按生产需要适量使用	
聚甘油脂肪酸酯	10.0	
ε-聚赖氨酸盐酸盐	0.50	
辣椒红	按生产需要适量使用	
山梨糖醇和山梨糖醇液	按生产需要适量使用	
双乙酸钠(又名二醋酸钠)	2.5	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸	1.13	
甜菊糖苷	0.35	
乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)	0.5	
皂荚糖胶	4.0	
蔗糖脂肪酸酯	5.0	
栀子黄	1.5	
栀子蓝	0.5	
醋酸酯淀粉	按生产需要适量使用	
单, 双甘油脂肪酸酯(油酸、亚油酸、棕榈酸、山萘酸、硬脂酸、月桂酸、亚麻酸)	按生产需要适量使用	
柑橘黄	按生产需要适量使用	
瓜尔胶	按生产需要适量使用	
果胶	按生产需要适量使用	
海藻酸钠(又名褐藻酸钠)	按生产需要适量使用	
槐豆胶(又名刺槐豆胶)	按生产需要适量使用	
黄原胶(又名汉生胶)	按生产需要适量使用	
卡拉胶	按生产需要适量使用	
抗坏血酸(又名维生素C)	按生产需要适量使用	
抗坏血酸钠	按生产需要适量使用	
抗坏血酸钙	按生产需要适量使用	
酪蛋白酸钠(又名酪朊酸钠)	按生产需要适量使用	
磷脂	按生产需要适量使用	
氯化钾	按生产需要适量使用	
柠檬酸脂肪酸甘油酯	按生产需要适量使用	
羟丙基二淀粉磷酸酯	按生产需要适量使用	
乳酸	按生产需要适量使用	

乳酸钠	按生产需要适量使用	
乳酸脂肪酸甘油酯	按生产需要适量使用	
乳糖醇(又名4-β-D吡喃半乳糖-D-山梨醇)	按生产需要适量使用	
羧甲基纤维素钠	按生产需要适量使用	
碳酸钙(包括轻质和重质碳酸钙)	按生产需要适量使用	
碳酸钾	按生产需要适量使用	
碳酸钠	按生产需要适量使用	
碳酸氢铵	按生产需要适量使用	
碳酸氢钾	按生产需要适量使用	
碳酸氢钠	按生产需要适量使用	
微晶纤维素	按生产需要适量使用	
辛烯基琥珀酸淀粉钠	按生产需要适量使用	
D-异抗坏血酸及其钠盐	按生产需要适量使用	
5'-呈味核苷酸二钠(又名呈味核苷酸二钠)	按生产需要适量使用	
5'-肌苷酸二钠	按生产需要适量使用	
5'-鸟苷酸二钠	按生产需要适量使用	
DL-苹果酸钠	按生产需要适量使用	
L-苹果酸	按生产需要适量使用	
DL-苹果酸	按生产需要适量使用	
α-环状糊精	按生产需要适量使用	
γ-环状糊精	按生产需要适量使用	
阿拉伯胶	按生产需要适量使用	
半乳甘露聚糖	按生产需要适量使用	
冰乙酸(又名冰醋酸)	按生产需要适量使用	
冰乙酸(低压羧基化法)	按生产需要适量使用	
赤藓糖醇	按生产需要适量使用	生产菌株分别为Moniliella pollinis, Trichosporonides megachiliensis和解脂假丝酵母Candida lipolytica。
改性大豆磷脂	按生产需要适量使用	
甘油(又名丙三醇)	按生产需要适量使用	
高粱红	按生产需要适量使用	
谷氨酸钠	按生产需要适量使用	
海藻酸钾(又名褐藻酸钾)	按生产需要适量使用	
甲基纤维素	按生产需要适量使用	
结冷胶	按生产需要适量使用	
聚丙烯酸钠	按生产需要适量使用	
磷酸酯双淀粉	按生产需要适量使用	
罗汉果甜苷	按生产需要适量使用	
酶解大豆磷脂	按生产需要适量使用	
明胶	按生产需要适量使用	
木糖醇	按生产需要适量使用	
柠檬酸	按生产需要适量使用	
柠檬酸钾	按生产需要适量使用	

柠檬酸钠	按生产需要适量使用	
柠檬酸一钠	按生产需要适量使用	
葡萄糖酸- δ -内酯	按生产需要适量使用	
葡萄糖酸钠	按生产需要适量使用	
羟丙基淀粉	按生产需要适量使用	
羟丙基甲基纤维素 (HPMC)	按生产需要适量使用	
琼脂	按生产需要适量使用	
乳酸钾	按生产需要适量使用	
酸处理淀粉	按生产需要适量使用	
天然胡萝卜素	按生产需要适量使用	
甜菜红	按生产需要适量使用	
氧化淀粉	按生产需要适量使用	
氧化羟丙基淀粉	按生产需要适量使用	
乙酰化单、双甘油脂肪酸酯	按生产需要适量使用	
乙酰化二淀粉磷酸酯	按生产需要适量使用	
乙酰化双淀粉己二酸酯	按生产需要适量使用	
L-苹果酸钠	按生产需要适量使用	

4 生产加工过程卫生要求

应符合GB14881的规定

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 预包装食品标签内容应符合GB 7718的规定。

5.2 营养标签内容应符合GB 28050的规定。