

备案号：QB64/0314S-2023

Q/NNWZ

宁夏宁味真食品有限公司企业标准

Q/NNWZ 0002S—2023

## 食用调味油

2023-07-03 发布

2023-07-03 实施

宁夏宁味真食品有限公司 发布

## 前 言

本标准卫生指标参照 GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》和 GB2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》确定。

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。

本标准代替Q/NNWZ 0002S-2021《食用调味油》。

本标准与Q/NNWZ 0002S-2021比较主要变化如下：

——修改了保质期。

本标准由宁夏宁味真食品有限公司提出并负责解释。

本标准由宁夏宁味真食品有限公司起草。

本标准主要起草人：黄金成。

本标准有效期五年。

# 食用调味油

## 1 范围

本标准规定了食用调味油的技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则以及标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以食用植物油、辣椒、花椒、藤椒、八角、各种香辛料、葱、姜、洋葱、蔬菜等一种或几种为原料，经过清洗、配料、热油浸出、油渣分离、过滤、沉淀、包装制成的不同品种的食用调味油。

## 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，仅所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 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 5009.11 食品安全国家标准 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 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
- GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并（a）芘的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB 5009.236 食品安全国家标准 动植物油脂水分及挥发物的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- 国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》

## 3 技术要求

### 3.1 原料要求

3.1.1 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

3.1.2 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

3.1.3 辣椒、藤椒、葱、姜、洋葱、蔬菜等应符合食品安全相关规定和要求。

### 3.2 感官要求

应符合表1的感官要求规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色泽	具有食用调味油特有的色泽，色泽正常
组织形态	油状液体
滋味与气味	具有食用调味油特有的味道和香气，无异味
杂质	无正常视力可见外来杂质

### 3.3 理化指标

应符合表2的理化指标规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分及挥发物/ (g/100g)	≤2.0
酸价 (KOH) / (mg/g)	≤4.0
过氧化值/ (g/100g)	≤0.25
总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤0.3
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤0.4
苯并 (a) 芘/ (μg/kg)	≤10
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> / (μg/kg)	≤10

## 4 食品添加剂

- 4.1 食品添加剂质量应符合相应标准和有关规定。  
4.2 食品添加剂的使用品种和使用量应符合 GB 2760 规定。

## 5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881的规定。

## 6 试验方法

### 6.1 感官要求

将被测产品置于洁净的容器中，在自然光下，通过目测其色泽、组织形态、杂质，嗅其气味，品尝其滋味方法。

### 6.2 理化指标

- 6.3 水分及挥发物 按 GB 5009.236 中规定的方法测定。  
6.4 酸价按 GB 5009.229 规定方法检验。  
6.5 过氧化值 按 GB 5009.227 中规定的方法测定。

- 6.6 总砷按 GB 5009.11 中规定的方法测定。
- 6.7 铅按 GB 5009.12 中规定的方法测定。
- 6.8 苯并(a)芘按 GB 5009.27 中规定的方法测定。
- 6.9 黄曲霉毒素 B1 按 GB 5009.22 中规定的方法测定。

## 7 检验规则

### 7.1 组批与抽样

同一批投料、同一班次生产的同一品种的产品为一批，从每一批中随机抽取 6 个包装进行检验。每批产品须经质检部门检验合格后附有合格证方可出厂。

### 7.2 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

#### 7.2.1 出厂检验

出厂检验项目为感官指标、净含量、水分及挥发物、酸价和过氧化值。

#### 8.2.2 型式检验

型式检验包括要求中的全部检验项目。在正常生产的情况下，每6个月进行1次。有下列情况之一时，亦应进行：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 停产半年以上，再恢复生产时；
- c) 原料来源及设备有变化时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 监督管理部门提出要求时。

### 7.3 判定规则

检验结果全部符合标准要求，则判定该产品为合格。检验项目中有不合格项，可从原批产品中加倍抽取产品，对不合格项目进行复验。以复验结果为准。

## 8 标志、包装、运输、贮存

### 8.1 标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 8.2 包装

8.2.1 内包装采用符合国家食品安全要求的包装材料。定量包装的净含量负偏差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号规定。

9.2.2 外包装应符合食品安全相关规定的规定。

### 8.3 运输

8.3.1 运输产品时应轻装轻卸，勿倒置；不得与有毒、有害物质混装、混运，并应符合有关部门的规

定。

8.3.2 运输时应防止日晒雨淋。运输车辆的车箱应清洁、干燥，防止污染。

#### 8.4 贮存

本产品应贮存在阴凉、干燥、通风的仓库内，避免杂气污染或靠近火源。不得与有毒、有害物质混装、混存。

在符合上述条件下，产品保质期为18个月。

---