

ICS 67.200.10

CCS X 14

团 体 标 准

T/ZZFSA 004-2020

食用调味油

Edible flavoring oil

2020-XX-XX 发布

2020-XX-XX 实施

郑州市食品安全协会 发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由郑州市食品安全协会提出并归口。

本文件起草单位：.....。

本文件主要起草人：.....。

本文件首次发布。

ZZFSA

食用调味油

1 范围

本文件规定了食用调味油的定义、技术要求和检验方法、检验规则、标签、包装、运输、贮存、保质期等要求。

本文件适用于食用调味油的生产、检验与销售。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 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 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 食品中最大农药残留限量
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 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 15691 香辛料通用技术条件
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

食用调味油 edible flavoring oil

以食用植物油、食用动物油脂中的一种或多种为主要原料，提取或添加食用植物中呈香呈味成分于油脂中，添加或不添加其他辅料，制成的食用调味油。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

4.2 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	具有产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽和状态。将试样置于 150ml 烧杯中，水浴加热至 50℃，用玻璃棒迅速搅拌，嗅其气味，品其滋味
气味、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
状态	无正常视力可见的外来异物，允许有少量原料物质沉淀	

4.3 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
		以食用植物油 为主要原料	以食用动物油脂 为主要原料	
酸价（KOH）（以脂肪计）/（mg/g）	≤	5	2.5	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤	0.25	0.20	GB 5009.227
水分及挥发物/（g/100g）	≤	3.0		GB 5009.236
黄曲霉毒素B ₁ /（μg/kg）	≤	10		GB 5009.22
苯并(a)芘/（μg/kg）	≤	10		GB 5009.27

4.4 致病菌限量

致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.5 真菌毒素限量和污染物限量

4.5.1 真菌毒素限量应符合 GB 2761 中其他调味品的规定。

4.5.2 污染物限量应符合 GB 2762 中其他调味品的规定。

4.6 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.7 食品添加剂和食品营养强化剂

4.7.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 中其他调味料及国家卫生健康委员会相关公告的规定。

4.7.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

4.8 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

4.9 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一班次、同一批投料生产的同一品种的产品为一个批次。

5.2 抽样方法和数量

5.2.1 出厂检验时，从成品库内对同一批次产品随机抽取，抽样数量应满足出厂检验项目及备检样品的需要。

5.2.2 型式检验时，从成品库内对同一批次产品随机抽取，抽样数量应满足型式检验项目需要。

5.3 出厂检验

5.3.1 产品需经检验部门逐批检验合格后方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分及挥发物、酸价、过氧化值。

5.4 型式检验

本标准技术要求中规定的所有项目均为型式检验项目，型式检验每半年进行一次。有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 新产品投产时；
- b) 主要原料、关键设备或关键工艺有重大变动，可能影响食品质量安全时；
- c) 停产三个月以上，又恢复生产时；
- d) 国家有关监管部门提出时；
- e) 其他。

5.5 判定

出厂检验项目和型式检验项目均按照以下要求进行判定：

当检验项目全部符合标准所规定时，则判为合格产品。有一项或一项以上不符合要求时，使用备检样品或对同批产品再次随机抽取样品进行复检，若结果均符合标准要求时，则判定该批次产品为合格产品，若复检项目仍不合格，则判定为不合格。

6 标签、包装、运输、贮存和保质期

6.1 标签

产品标签应符合 GB 7718 和有关规定，营养标签应符合 GB 28050 的规定。

6.2 包装

包装材料应符合国家和相关标准的规定。

6.3 运输和贮存

应符合 GB 14881 的规定。

6.4 保质期

应根据产品工艺特性确定保质期。

7 其他

食品经营过程应符合 GB 31621 的规定。
