

T/QFIA

青岛市食品工业协会团体标准

T/QFIA XXXX—XXXX

食用调味油

Edible flavoring oil

(征求意见稿)

2022 - XX - XX 发布

2022 - XX - XX 实施

青岛市食品工业协会 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。

本文件由青岛市食品工业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

食用调味油

1 范围

本文件规定了食用调味油的术语和定义、产品分类、技术要求、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则及标志、包装、贮存与运输。

本文件适用于食用调味油的生产、检验、贮运等环节。

本文件不适用于仅使用食品用香精和食用油脂调配而成的产品。

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/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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中水分的测定

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 5009.181 食品安全国家标准 食品中丙二醛的测定

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 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

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

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第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

食用调味油

以食用植物油、食用动物油脂的一种或几种为主要原料，提取或添加食用植物（含植物籽粒）中的呈香呈味物质混溶于食用油脂中，添加或不添加其他辅料、食品添加剂，加工而成的调味料。包括香辛料调味油、辣椒油、花椒油、芥末油、葱油等。

4 技术要求

4.1 原辅料

4.1.1 食用植物油

应符合GB 2716及其他标准及国家法律法规的相关规定。

4.1.2 食用动物油脂

应符合GB 10146及其他标准及国家法律法规的相关规定。

4.1.3 其他原辅料

应符合食品安全国家标准及国家法律法规的相关规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官指标

项目	指标	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	取适量试样置于 50mL 烧杯，在自然光下观察色泽和状态。将试样倒入 150mL 烧杯中，水浴加热至 50℃，用玻璃棒迅速搅拌，嗅其气味，用温开水漱口后，品其滋味。
滋味与气味	具有产品应有的滋味与气味，无异味	
状态	具有产品应有的状态，无正常视力可见的外来异物	

4.3 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的产品	添加食用动物油脂的产品	
酸价(以脂肪计)(KOH)/(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
丙二醛/(mg/100g) ≤	-	0.25	GB 5009.181
水分/(g/100g) ≤	2.0		GB 5009.3

4.4 真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3 真菌毒素限量指标

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	
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg) ≤	10	-	GB 5009.22

4.5 污染物限量

应符合表4的规定。

表 4 污染物限量指标

项目	指标	检验方法
苯并[a]芘/(μg/kg) ≤	10	GB 5009.27

其他污染物限量应符合GB 2762的规定。

4.6 净含量及允许短缺量

预包装食品应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，检验按JJF 1070规定进行。

4.7 致病菌限量

即食类食用调味油致病菌限量应符合GB 29921的规定。

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 出厂检验项目

包括感官要求、净含量、水分、酸价、过氧化值。

6.2 批和抽样

同批原料或同一班次生产的同一品种产品，为一个批。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。

6.3 判定规则

6.3.1 检验结果全部符合本标准的规定，判该产品为合格品。

6.3.2 检验结果中如有一项以上（含一项）不合格，应在留样样品或同批产品中抽样对不合格项加倍复验，以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

7.1.1 产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.1.2 预包装产品标签应符合 GB 7718 等国家规定的规定。

7.1.3 使用转基因产品为生产原料的，应按有关法律法规及标准规定进行标注。

7.2 包装

包装材料应符合食品安全要求和相关标准的要求。包装应密封良好，不得泄露。

7.3 运输和贮存

7.3.1 运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。

7.3.2 运输过程中应注意防潮、防晒、防雨，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混运，应轻装、轻卸。

7.3.3 产品应在清洁、阴凉、干燥通风的成品库中贮存，离地离墙存放。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。