

T/SDFIA

团 体 标 准

T/SDFIA 44—2024

食用调味油

Edible flavoring oil

(征求意见稿)

2024-08-15 发布

2024-08-15 实施

山东行政总厨食品有限公司
山东省食品工业协会

发布

目 次

前言 II

引言 III

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 要求 2

5 检验方法 4

6 检验规则 4

7 标志、标签、包装、运输、贮存 5

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》给出的规则起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由山东行政总厨食品有限公司提出，由山东省食品工业协会归口。

本文件起草单位：山东行政总厨食品有限公司、山东鲁花生物科技有限公司、山东巧媳妇食品集团有限公司、山东玉堂酱园有限责任公司、山东乐家客食品有限公司。

山东省食品工业协会、山东省产学研合作促进会、山东省包装技术协会。

本文件主要起草人：徐勤国、吴晨、于江、张彦民、田书义、王加新、李小羽、李琴、刘如唯、吴相萌。

本文件由山东省食品工业协会与起草单位联合发起，并共同发布组织实施。

引 言

《食用调味油》团体标准创新点是，创新设计了食用调味油的质量控制指标体系。

本团体标准的实施为满足人们高品质生活提供了具有传统风味的高品质新品类技术标准，为食用调味油创新发展提供了标准支撑。

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、要求、检验方法、检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存。

本文件适用于食用调味油的生产、检验和销售。

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/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 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 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB/T 4806.5 食品安全标准 玻璃制品
GB/T 4806.7 食品接触用塑料材料及制品
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 5749 生活饮用水卫生标准
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 8233 芝麻油
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
GB/T 21725 天然辛香料 分类
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 预包装食品中致病菌限量
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家市场监督管理总局令 第 70 号[2023] 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 edible flavor oil

以食用植物油为主料，从食用植物或植物籽粒中提取呈香呈味成分混溶于食用植物油中，添加/不添加其他呈香呈味物质；或以芝麻油为主料，按一定比例加入其他食用植物油，加工而成的用于食品调味的产品。包括香辛料调味油、芝麻调味油及其他调味油等。

3.2

香辛料调味油 spice flavoring oil

以食用植物油为主料，从辣椒、花椒、芥末籽、大蒜、葱等植物香料中提取其中的呈香呈味成分，添加/不添加其他呈香呈味物质，加工而成的用于食品调味的产品（如辣椒油、花椒油、芥末油、蒜油、葱油等）。

3.3

芝麻调味油 sesame flavoring oil

以芝麻油为主料(芝麻油含量 $\geq 50\%$)，按一定比例加入其他食用植物油，加工而成的用于食品调味的产品。

3.4

其他调味油 other flavouring oils

除以上3.2~3.3 以外，且符合3.1定义的用于食品调味的产品。

4 要求

4.1 生产要求

4.1.1 原辅料

4.1.1.1 植物油、生产用水、芝麻油、香辛料及食品添加剂、食用香精等

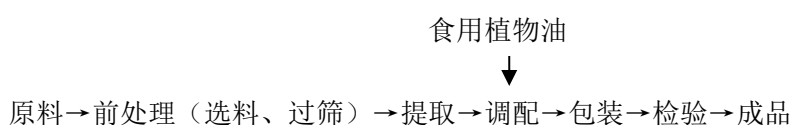
应分别符合 GB 2716、GB 5749、GB/T 8233、GB/T 15691、GB/T 21725 及 GB 2760、GB 30616 等的规定，其他原辅料应符合相应食品标准和有关规定。

4.1.1.2 玻璃制品、食品接触用塑料材料及制品、运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱等

应分别符合GB/T 4806.5、GB/T 4806.7、GB/T 8946等的规定。

4.1.2 工艺要求

4.1.2.1 工艺流程



4.1.2.2 关键点要求

4.1.2.2.1 原料控制关键控制点

外观正常，无腐烂、无霉变、无虫蛀、无异味、无杂质。

4.1.2.2.2 原料处理关键控制点

香辛料等过筛和异物控制。

4.1.2.2.3 调配关键控制点

严格按配方比例称量。

4.1.3 生产过程的食品安全控制

应符合 GB 14881 的规定。

4.2 技术要求

4.2.1 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要求
色泽	具有产品应有的色泽
滋味、气味	具有产品应有的气味和滋味，无酸败及其他异味
状态	具有产品应有的状态，无正常视力可见的外来异物

4.2.2 理化要求

应符合表2的规定。

表 2 理化要求

项 目	要求
过氧化值/（g/100g） ≤	0.2
酸价（KOH）/（mg/g） ≤	3
水分及挥发物（g/100g） ≤	0.8

4.2.3 食品添加剂

应符合 GB 2760 和 GB 30616 的规定。

4.2.4 真菌毒素限量、污染物限量及农药最大残留限量

应分别符合GB 2761、GB 2762及GB 2763的规定。

4.2.5 致病菌限量

应符合GB 29921的规定。

4.2.6 净含量

应符合国家市场监督管理总局令第 70 号[2023] 定量包装商品计量监督管理办法的规定。

5 检验方法

5.1 感官检验

取适量样品置于 50ml 烧杯，在自然光下观察色泽、将试样倒入 150ml 烧杯中，水浴加热至 50℃，用玻璃板迅速搅拌，嗅其气味，用温开水漱口后，品其滋味。

5.2 理化检验：过氧化值、酸价、水分及挥发物等

应分别按按 GB 5009.227、GB 5009.229、GB 5009.236 的规定执行。

5.3 致病菌限量

应分别按 GB 4789.4 和 GB 4789.10 的规定执行。

5.4 净含量

应按 JJF 1070 的规定执行。

6 检验规则

6.1 出厂检验

出厂检验项目包括：净含量、感官、标签、过氧化值、酸价、水分及挥发物，可采取全部自检或部分自检、部分委托第三方检验的方法进行，委托检验的应当签订协议。

6.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求4.2中的全部项目。

型式检验每半年进行一次，有下列情况亦应进行：

- a) 更改主要原料；
- b) 更改关键工艺；
- c) 政府食品监管机构提出要求时。

6.3 组批

同一批原材料、同一工艺、同一天生产的产品为一批。

6.4 抽样

6.4.1 抽样原则

6.4.1.1 样品的采集应遵循随机性、代表性的原则。

6.4.1.2 采样过程遵循无菌操作程序，防止一切可能的外来污染。

6.4.2 抽样方法及数量

从每批产品的不同部位随机抽取6瓶（桶），分别做感官、理化和食品安全指标的检验和留样。

6.5 判定规则

6.5.1 出厂或型式检验项目全部符合本文件要求时，判定该批产品合格。

6.5.2 出厂或型式检验项目如有一项不合格，可加倍抽样复检，复检后仍不合格，判该批产品不合格。

7 标志、标签、包装、运输、贮存

7.1 标志、标签

产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定，标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。

7.2 包装、运输、贮存

包装、运输、贮存应符合GB 14881的规定。
