

T/STNY

四川省生态农业发展促进会团体标准

T/STNY XXX—2025

食用调味油

2025 - 11 - 30 发布

2025 - 11-30 实施

四川省生态农业发展促进会 发布

目 次

前 言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 要求 1

 4.1 原辅料 1

 4.2 感官指标 2

 4.3 理化指标 2

 4.4 卫生指标 2

5 试验方法 2

 5.1 色泽、滋味、气味、透明度 2

 5.2 水分 2

 5.3 酸价/过氧化值 2

 5.4 不溶性杂质 3

 5.5 溶剂残留量 3

 5.6 酰胺类物质 3

 5.7 总砷 3

 5.8 铅 3

 5.9 黄曲霉毒素 B₁ 3

 5.10 苯并(a)芘 3

 5.11 丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT） 3

 5.12 没食子酸丙酯（PG） 3

 5.13 特丁基对苯二酚（TBHQ） 3

6 检验规则 3

 6.1 组批 3

 6.2 抽样 3

 6.3 检验 3

 6.4 判定规则 4

7 标志、标签 4

8 包装、运输、储存 4

 8.1 包装 4

 8.2 运输 4

 8.3 储存 4

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由XX提出归口并解释。

本文件由四川省生态农业发展促进会批准发布。

本文件起草单位：中国检验认证集团四川有限公司、幺麻子食品股份有限公司。

本文件主要起草人：陈瑶、唐旻子、何俪思、朱翔。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

本次为首次发布。

食用调味油

1 范围

本文件规定了花椒油的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、储存等。

本文件适用于以菜籽油为原料，辅以花椒、藤椒、干辣椒、生姜、大蒜、胡椒、洋葱、芥末籽、木姜子、芝麻中的一种或多种，经热浸提、压榨或超临界萃取制成的调味油。如花椒油、藤椒油、麻辣油、姜油、葱油、辣椒油、芥末油、木姜子油、芝麻调味油等。

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 1886.14 食品安全国家标准 食品添加剂 没食子酸丙酯
GB 2716 食用植物油卫生标准
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/T 5009.30 食品中叔丁基羟基茴香醚（BHA）与2,6-二叔丁基对甲酚（BHT）的测定
GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法
GB 5009.262 食品安全国家标准 食品中溶剂残留量的测定
GB/T 5524 植物油脂检验 扦样、分样法
GB/T 5525 植物油脂检验 透明度、色泽、气味、滋味鉴定法
GB/T 5528 植物油脂水分及挥发物含量测定法
GB 7718 食品标签通用标准
GB/T 15688 动植物油脂 不溶性杂质含量的测定
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
GB/T 17374 食用植物油销售包装
GB 26403 食品安全国家标准 食品添加剂 特丁基对苯二酚
GH/T 1291 花椒及花椒加工产品 花椒酰胺总含量的测定 高效液相色谱法

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 原辅料

花椒应符合GB/T 15691的规定。植物油应符合GB 2716的规定。

4.2 感官指标

应符合表1的规定。

表 1 感官指标

项目	指标
色泽	具有本产品固有的色泽
滋、气味	具有该产品正常的滋味和气味，无焦臭、酸败味及其他异味
透明度	澄清透明，无正常视力可见外来杂质

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	指标
水分/(g/100g)，≤	0.5
酸价(以KOH计)/(mg/g)，≤	2
过氧化值/(g/100g)，≤	0.2
不溶性杂质/(g/100g)，≤	0.05
溶剂残留量/(mg/kg)	不得检出
花椒酰胺总量(mg/g)，≥	3

4.4 卫生指标

应符合食品安全国家标准及相关规定,同时还应符合表3的要求。

表 3 卫生指标

项目	指标
总砷(以As计)/(mg/kg)，≤	0.05
铅(以Pb计)/(mg/kg)，≤	0.05
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	不得检出
苯并(a)芘/(μg/kg)	不得检出
丁基羟基茴香醚(BHA)(mg/kg)	不得检出
没食子酸丙酯(PG)(mg/kg)	不得检出
二丁基羟基甲苯(BHT)(mg/kg)	不得检出
特丁基对苯二酚(TBHQ)(mg/kg)	不得检出

5 试验方法

5.1 色泽、滋味、气味、透明度

按 GB/T 5525规定执行。

5.2 水分

按 GB/T 5528规定执行。

5.3 酸价/过氧化值

按GB/T 5009.37规定执行。

5.4 不溶性杂质

按GB/T 15688规定执行。

5.5 溶剂残留量

按GB 5009.262规定执行。

5.6 酰胺类物质

按GH/T 1291规定执行。

5.7 总砷

按GB/T 5009.11规定执行。

5.8 铅

按GB 5009.12规定执行。

5.9 黄曲霉毒素 B₁

按GB/T 5009.22规定执行。

5.10 苯并(a)芘

按GB/T 5009.27规定执行。

5.11 丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）

按GB/T 5009.30规定执行。

5.12 没食子酸丙酯（PG）

按GB 1886.14规定执行。

5.13 特丁基对苯二酚（TBHQ）

按GB 26403规定执行。

6 检验规则

6.1 组批

同一品种、同一产地、同期采收、同一批次的产品应作为一个检验批次。

6.2 抽样

按GB/T 5524规定的方法执行。

6.3 检验

6.3.1 交收检验

每批产品交收前应进行感官检验。

6.3.2 型式检验

型式检验项目为本文件第4章的全部要求，有下列情形之一者应对产品进行型式检验：

- 前后两次抽样检验结果差异较大；
- 因人为或自然因素使生产或贮藏环境发生较大变化时；
- 交易双方提出型式检验要求时；
- 国家质量监督检验机构提出要求时。

6.4 判定规则

6.4.1 检验项目应全部符合本文件规定，判定该批产品合格。

6.4.2 外观和理化指标中，有二项或二项以上不合格，允许加倍抽样复检不合格项目，复检后仍有二项或二项以上不符合相应级别要求的，应进行下一级别认定；检验结果有三项或三项以上未达到相应级别要求的，应直接进行下一级别认定；经逐级认定，未达到二级级别要求的，应判定为等外。

7 标志、标签

应符合GB 7718的规定。

8 包装、运输、储存

8.1 包装

应符合GB/T 17374 规定。

8.2 运输

运输工具应清洁卫生，防止日晒、雨淋，不应与有污染、有毒害物质混运。装卸时要轻拿轻放。

8.3 储存

产品应储存在清洁、干净的容器内，不应露天存放及日晒雨淋，储存仓库温度不应高于40℃，室外大容量储存罐应采取降温、满罐和充气储存技术。