

ICS 67.040

C 53

# DBJ

## 广 州 市 地 方 技 术 规 范

DBJ440100/T 35—2009

---

### 食用调味油卫生规范

2009-05-22 发布

2009-05-31 实施

---

广州市质量技术监督局 发布



## 前 言

本规范由广州市质量技术监督局提出。

本规范由广州市质量技术监督局归口。

本规范起草单位：广州市番禺质量技术监督检测所、广州市广味源食品有限公司、亨氏（中国）调味食品有限公司、广东省食品行业协会、广州市疾病预防控制中心

本规范主要起草人：幸芳、丁从顺、魏刚、刘荔琛、何洁仪、孙旭峰

本规范为首次发布。



# 食用调味油卫生规范

## 1 范围

本规范规定了食用调味油的术语与定义、要求、食品添加剂、生产加工过程、试验方法、包装、标识、贮存及运输。

本规范适用于从植物或植物籽粒中提取的油脂或萃取呈味成份于植物油中的调味品。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本规范的引用而成为本规范的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本规范，然而，鼓励根据本规范达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本规范。

- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB 2763 食品中农药最大残留限量
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定
- GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.22 食品中黄曲霉毒素B<sub>1</sub>的测定
- GB/T 5009.27 食品中苯并(α)芘的测定
- GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品企业通用卫生规范
- 国家质量监督检验检疫总局令（2007）第102号 食品标识管理规定

## 3 术语与定义

下列术语和定义适用于本规范。

### 3.1

#### 食用调味油 edible flavoring oil

从植物或植物籽粒中提取的油脂或萃取呈味成份于植物油中的调味品。如：芝麻油、橄榄油、香辛料调味油。

#### 3.1.1

##### 芝麻油 sesame oil

又称香油。从油料作物芝麻的种子中制取的植物油，可用于调味的一种油脂。

#### 3.1.2

##### 橄榄油 olive oil

以橄榄鲜果为原料，经压榨加工而成的植物油，多用于西餐调味。

## 3.1.3

## 香辛料调味油 spice flavoring oil

从香辛料中萃取其呈味成份于植物油中的制品，如辣椒油、芥末油等。

## 3.1.4

## 芝麻调味油 sesame flavoring oil

以芝麻油为主要原料(芝麻油含量 $\geq 50\%$ )，添加其他食用植物油混合配制的用于调味的制品。

## 4 要求

## 4.1 原料要求

应符合相应的标准要求 and 有关规定，不得添加或使用非食品原料。

## 4.2 感官要求

食用调味油的感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 食用调味油感官要求

项目	要求
芝麻油	具有成品芝麻油固有的气味和滋味，无异味，口感好
橄榄油	具有产品正常的色泽、透明度、气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味
香辛料调味油	具有产品正常的色泽、透明度、气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味
芝麻调味油	具有产品正常的色泽、透明度、气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味

## 4.3 理化指标

食用调味油的理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 食用调味油理化指标

项目		指标			
		芝麻油	橄榄油	香辛料调味油	芝麻调味油
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	$\leq$	0.1	0.1	0.1	0.1
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	$\leq$	0.1	0.1	0.1	0.1
汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	$\leq$	—	0.05	—	—
浸出溶剂残留量/(mg/kg)	$\leq$	50	50	50	50
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	$\leq$	3	3	3	3
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	$\leq$	0.25	0.25	0.25	0.25
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> /( $\mu$ g/kg)	$\leq$	10	10	10	10
苯并(a)芘/( $\mu$ g/kg)	$\leq$	10	10	10	10
农药残留		按 GB 2763 的规定执行			

## 5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB 2760 的规定。

## 6 生产加工过程

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

## 7 试验方法

### 7.1 感官检验

按 GB/T 5009.37 规定的方法测定。

### 7.2 理化指标

#### 7.2.1 总砷

按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。

#### 7.2.2 铅

按 GB/T 5009.12 规定的方法测定。

#### 7.2.3 酸价

按 GB/T 5009.37 规定的方法测定。

#### 7.2.4 汞

按 GB/T 5009.17 规定的方法测定。

#### 7.2.5 过氧化值

按 GB/T 5009.37 规定的方法测定。

#### 7.2.6 黄曲霉毒素B<sub>1</sub>

按 GB/T 5009.22 规定的方法测定。

#### 7.2.7 苯并(α)芘

按 GB/T 5009.27 规定的方法测定。

#### 7.2.8 浸出溶剂残留量

按 GB/T 5009.37 规定的方法测定。

### 7.3 农药残留

按 GB 2763 规定的方法测定。

## 8 包装

包装容器和材料应符合相应的标准和有关规定。

## 9 标识

定型包装的标识要求应符合 GB 7718、《食品标识管理规定》及国家相关法律法规的规定。

## 10 贮存及运输

### 10.1 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好的场所。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

### 10.2 运输

运输时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。