ICS 67.200.10
X 14

团　　体　　标　　准

T/GZSX 015—2020
代替：T/GZSX 015-2017

食用调味油

Edible flavoring oil

全国团体标准信息平台

2020-08-24 发布　　2020-09-01 实施

贵州省食品工业协会　发布

前　言

本文件按照 GB/T 1.1—2020 给出的规则起草。

本文件代替 T/GZSX 015—2017《食用调味油》，与 T/GZSX 015—2017 相比，主要技术变化如下：

a）修改了规范性引用文件；

b）修改了 3.1.1 的术语和定义；

c）修改了感官要求；

d）修改了理化指标。

本文件由贵州省产品质量监督检验院提出。

本文件由贵州省食品工业协会归口。

本文件起草单位：贵州省产品质量检验检验院（国家酒类及加工食品质量监督检验中心）、贵阳市食品药品监督管理局、贵州味美食品工业有限公司、贵州玄德生物科技股份有限公司、贞丰县顶罈椒业有限公司、修文县陈章旗油脂有限公司、贵州青山不老木姜油厂。

本文件主要起草人：廖妍俨、孙棣、陈汀、田志强、韩志平、黄卫红、寻思颖、龙四红、舒梅宝、冯梅、杨春富、陆龙发、姚文权、胡涛、陈章岐、陈永、闵芳卿、王黔林、张明昶、廖金玉、黄家瑞、李丽。

按照本文件实施生产活动或将本标准号标示于标签的各方，除本文件的起草单位外需获得本文件发布机构授权。

全国团体标准信息平台

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、检验规则和标签、包装、运输、贮存。

本文件适用于贵州省内生产的食用调味油。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

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 5009.27 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 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 17374 食用植物油销售包装

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

DBS52/ 013 食品安全地方标准 贵州辣椒干

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

定量包装商品计量监督管理办法 国家质监总局令【2005】第75号

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 flavoring oil

以食用植物油为原料，从食用植物或植物籽粒中提取呈香呈味物质混溶于食用植物油中的调味品。本标准中的食用调味油分为：香辛料调味油（包括辣椒调味油、花椒调味油、木姜子调味油、姜蒜葱调味油等）、芝麻调味油、浓花椒油、其他调味油（如鸡枞菌调味油等）。

3.1.1

香辛料调味油 spice flavoring oil

以辣椒干、花椒、木姜子（山苍子）、生姜（干姜）、大蒜、葱等一种或几种植物香料为主要调味原料，经萃取或蒸馏提取后，用食用植物油配制加工而成；或直接用食用植物油浸提后加工而成，可直接提供给消费者食用的调味油（如辣椒油、花椒油、木姜子油、姜油、蒜油、葱油等）。

3.1.2

芝麻调味油 sesame flavoring oil

以芝麻油为主要调味原料，添加其他食用植物油等混合配制加工而成的食用调味油。

3.1.3

浓花椒油 thick chinese prickly ash oil

以花椒为主要调味原料，通过萃取或蒸馏或压榨等工艺提取后，用食用植物油进行调配加工而成。其浓度高于本标准3.1.1中的花椒调味油，适用于食品生产、餐饮加工使用的食用调味油。

3.1.4

其他调味油 other flavouring oils

除以上3.1.1～3.1.3 以外，且符合3.1定义的食用调味油。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 食用植物油

应符合GB 2716 以及相应食用植物油产品标准的规定。

4.1.2 香辛料

应符合GB/T 15691或相应产品标准的规定。

4.1.3 辣椒干

应符合DBS52/013或相应产品标准的规定。

4.1.4 芝麻油

应符合GB/T 8233或相应产品标准及GB 2716 的规定。

4.2 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	具有该产品固有的色泽	取适量试样置于洁净的无色杯中，在自然光线下观察其色泽和透明度，嗅其气味，用温开水漱口后品尝其滋味
气味、滋味	具有该产品固有的香味，无异味	
透明度	透明或半透明，允许有微量沉淀[a]，无外来杂质	
[a]注：当温度低于 10℃以下时，允许出现絮状物和明显的沉淀物质。		

4.3 理化指标

应符合表 2 要求。

表2 理化指标

项 目	指 标		检验方法
	香辛料调味油、芝麻调味油、其他调味油	浓花椒油	
水分/(%)	≤0.8	≤4.0	GB 5009.3[a]
酸价(KOH)/(mg/g)	≤4.0	---	GB 5009.229
过氧化值/(g/100g)	≤0.25		GB 5009.227
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤0.1		GB 5009.11
铅(以 Pb)计/(mg/kg)	≤0.1		GB 5009.12
苯并（a）芘/(μg/kg)	≤10		GB 5009.27
[a]注：浓花椒油、花椒调味油、木姜子调味油中水分测定按 GB 5009.3 第三法（蒸馏法），其余水分的测定按 GB 5009.3 第一法（直接干燥法）。			

4.4 农药最大残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.5 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.7 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

4.8 净含量

定量包装产品应符合国家质监总局令【2005】第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验按JJF 1070的规定进行。

4.9 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同批投料、同一班次同一天生产的同一品种产品为一批。

5.2 抽样

应从每批产品中随机抽取 900mL（不少于 3 个独立包装）样品。将样品分为 2 份，其中 2/3 作为检验样品，1/3 作为备检样品。

5.3 检验

5.3.1 出厂检验

5.3.1.1 出厂检验应逐批进行，经检验合格后附产品合格证方能出厂。

5.3.1.2 出厂检验项目包括感官、净含量、水分、酸价（浓花椒油除外）、过氧化值。

5.3.2 型式检验

5.3.2.1 型式检验项目应包括本标准 4.2～4.8 项目。

5.3.2.2 型式检验应每半年进行一次。凡属下列情形之一的，亦应进行型式检验：

a）新产品的试制鉴定；

b）主要原、辅料产地或加工工艺发生较大改变，可能影响产品质量时；

c）停产3个月以上重新恢复生产时；

d）出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；

e）国家市场监督管理部门等有关行政主管部门提出型式检验要求时。

5.4 判定

5.4.1 出厂检验或型式检验项目全部符合本标准规定时，判定该批产品合格。

5.4.2 在受检样品中，若发现不符合本标准规定的项目时，应对备检样品进行不合格项的复检，判定结果应以复检结果为准。

6 标签、包装、运输、贮存

6.1 标签

6.1.1 预包装产品标签应符合GB 7718的规定；营养标签应符合GB 28050的规定；

6.1.2 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。

6.1.3 散装产品的盛装物上均应附有标识，且应标明：产品名称、制造者名称和地址、产品标准号、生产日期、保质期。

6.1.4 执行本标准“浓花椒油”的产品，标签需注明“适用于食品生产、餐饮加工使用”的字样。

6.1.5 执行本标准“芝麻调味油”的产品，标签需注明芝麻油含量。

6.2 包装

6.2.1 产品运输包装图示标志应符合GB/T 191的规定。

6.2.2 所用食用植物油销售包装必须符合GB/T 17374 要求，不得使用非食品用包装材料。

6.3 运输

6.3.1 应使用符合卫生要求、具有防雨、防尘设施的交通工具运输产品，运输工具应定期清洗、消毒、保持清洁卫生。

6.3.2 散装产品在运输过程中应使用专用或密闭式的交通工具运输产品，注意防尘、防蝇、避免日晒、雨淋，防止二次污染。

6.3.3 产品不得与有毒、有害、有污染物品混装、混运。

6.4 贮存

6.4.1 应贮存于通风、干燥、避光处，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀、潮湿的物品同处贮存。

6.4.2 产品应堆放在垫板上，且离地、离墙，中间留出通道。

6.4.3 仓库周围应无异味污染。产品入库储存应实行先进先出，应按品种分别存放。仓库应有防鼠、防尘设施。

6.4.4 聚乙烯吹塑桶贮存温度应在40℃以下。