

# 中华人民共和国农业行业标准

NY/T 2111—2011

---

## 绿色食品 调味油

Green food —Edible flavoring oil

2011-09-01 发布

2011-12-01 实施

---

中华人民共和国农业部 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中华人民共和国农业部农产品质量安全监管局提出。

本标准由中国绿色食品发展中心归口。

本标准起草单位：农业部农产品质量监督检验测试中心（昆明）、四川省绿色食品发展中心、云南省农业科学院质量标准与检测技术研究所。

本标准主要起草人：黎其万、汪庆平、张逸先、周南华、闫志农、和丽忠、梅文泉、刘宏程、汪禄祥。

## 绿色食品 调味油

### 1 范围

本标准规定了绿色食品调味油的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标志和标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于绿色食品调味油(包括调味植物油和香辛料调味油)。

### 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/T 5009.11 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/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[a]芘的测定
- GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法
- GB/T 5528 动植物油脂 水分及挥发物含量测定
- GB/T 5530 动植物油脂 酸值和酸度测定
- GB/T 5538 动植物油脂 过氧化值测定
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB 8955 食用植物油厂卫生规范
- GB/T 15688 动植物油脂 不溶性杂质含量的测定
- GB/T 19681 食品中苏丹红染料的检测方法 高效液相色谱法
- GB/T 23373 食品中抗氧化剂丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)与特丁基对苯二酚(TBHQ)的测定
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- NY/T 392 绿色食品 食品添加剂使用准则
- NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
- NY/T 1055 绿色食品 产品检验规则
- NY/T 1056 绿色食品 贮存运输准则
- 《定量包装商品计量监督管理办法》 国家质量监督检验检疫总局令 2005 年第 75 号
- 中国绿色食品商标标志设计使用规范手册

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

##### 调味油 edible flavoring oil

以食用植物油为原料,萃取(或不萃取)、添加(或不添加)可食用植物或植物籽粒中的呈味成分的植物油。调味油包括调味植物油和香辛料调味油。

#### 3.2

**调味植物油 flavoring vegetable oil**

按照食用植物油加工工艺,经压榨或萃取植物果实或籽粒中的呈味成分的植物油。如花椒籽油等。

3.3

**香辛料调味油 spice flavoring oil**

以食用植物油为主要原料,萃取或添加香辛料植物或籽粒中呈味成分于植物油中,制成的植物油。如蒜油、姜油、辣椒油、花椒油、藤椒油、芥末油、草果油、麻辣油等。

4 要求

4.1 原辅料及生产加工

4.1.1 加工用原料应符合绿色食品标准要求或产自全国绿色食品原料标准化生产基地,不应使用转基因植物原料、转基因食用植物油和非食用植物油。

4.1.2 生产及加工过程应符合 GB 8955 的要求。食品添加剂应符合 NY/T 392 的要求。

4.2 感官

应符合表 1 的规定。

表 1 感 官

项 目	指 标
色泽	具有该产品固有的色泽
透明度	澄清透明
滋味、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

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	
	调味植物油	香辛料调味油
水分及挥发物, %	≤0.20	≤0.80
酸值(以 KOH 计), mg/g	≤3.0	≤3.0
过氧化值, mmol/kg	≤6.0	≤7.5
不溶性杂质, %	≤0.05	
溶剂残留, mg/kg	不得检出(<10)	
调味植物油的其他理化指标应符合该产品国家标准、行业标准或企业标准的要求。		

4.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4.5 卫生指标

应符合表 3 的规定。

表 3 卫生指标

项 目	指 标	
	调味植物油	香辛料调味油
总砷(以 As 计), mg/kg	≤0.1	
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤0.1	
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤5	≤5*(10)
苯并[a]芘, μg/kg	≤5	

表 3 (续)

项 目	指 标	
	调味植物油	香辛料调味油
特丁基对苯二酚(TBHQ), mg/kg	≤100	
丁基羟基茴香醚(BHA), mg/kg	≤150	
二丁基羟基甲苯(BHT), mg/kg	≤50	
TBHQ、BHA 和 BHT 中任何两种混合使用的总量, mg/kg	≤150	
苏丹红, μg/kg	—	不得检出(<10) <sup>b</sup>
<sup>a</sup> 括号内指标值仅适用于含花椒、藤椒、辣椒的香辛料调味油;		
<sup>b</sup> 仅适用于含辣椒的香辛料调味油。		

## 5 试验方法

### 5.1 感官检验

按 GB/T 5009.37 的规定执行。

### 5.2 理化检验

#### 5.2.1 水分及挥发物

按 GB/T 5528 的规定执行。

#### 5.2.2 酸值

按 GB/T 5530 的规定执行。

#### 5.2.3 过氧化值

按 GB/T 5538 的规定执行。

#### 5.2.4 不溶性杂质

按 GB/T 15688 的规定执行。

#### 5.2.5 溶剂残留

按 GB/T 5009.37 的规定执行。

### 5.3 净含量检验

按 JJF 1070 的规定执行。

### 5.4 卫生检验

#### 5.4.1 总砷

按 GB/T 5009.11 的规定执行。

#### 5.4.2 铅

按 GB 5009.12 的规定执行。

#### 5.4.3 黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>

按 GB/T 5009.22 的规定执行。

#### 5.4.4 苯并[a]芘

按 GB/T 5009.27 的规定执行。

#### 5.4.5 特丁基对苯二酚(TBHQ)、丁基羟基茴香醚(BHA)和二丁基羟基甲苯(BHT)

按 GB/T 23373 的规定执行。

#### 5.4.6 苏丹红

按 GB/T 19681 的规定执行。

## 6 检验规则

按 NY/T 1055 的规定执行。

## 7 标志和标签

### 7.1 标志

产品销售和运输包装上应标注绿色食品标志,标注办法按《中国绿色食品商标标志设计使用规范手册》的规定执行。储运图示按 GB/T 191 的规定执行。

### 7.2 标签

按 GB 7718 的规定执行。

## 8 包装、运输和贮存

### 8.1 包装

按 NY/T 658 的规定执行。

### 8.2 运输和贮存

按 NY/T 1056 的规定执行。

---