

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 2111—2021
代替NY/T 2111—2011

绿色食品 调味油

Green food — Edible flavoring oil

(报批稿)

2021-06-01 发布

2021-11-01 实施

中华人民共和国农业农村部 发布

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。

本文件代替 NY/T 2111-2011《绿色食品 调味油》，与 NY/T 2111-2011 相比，除编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 更改了标准适用范围（见 1，2011 年版 1）；
- b) 更改了调味油定义（见 3，2011 年版 3）；
- c) 删除了调味植物油及其指标（2011 年版 3.2、4.3 表 2、4.5 表 3）；
- d) 更改了透明度要求和检验方法（见 4.2 表 1，2011 年版 4.2 表 1）；
- e) 更改了色泽和滋味、气味的检验方法（见 4.2 表 1，2011 年版 5.1）；
- f) 增加了水分的限量要求和检测方法（见 4.3 表 2）；
- g) 增加了辣椒素和花椒酰胺总量要求和检测方法（见 4.3 表 2）；
- h) 更改了过氧化值的单位、限量要求和检测方法（见 4.3 表 2，2011 年版 4.3 表 2）；
- i) 更改了酸价的检测方法（见 4.3 表 2，2011 年版 5.2.2）；
- j) 删除了水分及挥发物的限量要求和检测方法（2011 年版 4.3 表 2）；
- k) 更改了溶剂残留量的检测方法（见 4.3 表 2，2011 年版 5.2.5）；
- l) 增加了没食子酸丙酯的限量要求和检测方法（见 4.4 表 3）；
- m) 更改了黄曲霉毒素 B₁ 的限量要求（见 4.4 表 3，2011 年版 4.5 表 3）；
- n) 更改了抗氧化剂混合使用的限量要求和检测方法（见 4.4 表 3，2011 年版 4.5 表 3）；
- o) 更改了抗氧化剂 TBHQ、BHA、BHT 的检测方法（见 4.4 表 3，2011 年版 5.4.5）；
- p) 删除了苏丹红的限量要求和检测方法（2011 年版 4.5 表 3）。

本文件由中华人民共和国农业农村部农产品质量安全监管司提出。

本文件由中国绿色食品发展中心归口。

本文件起草单位：农业农村部农产品质量监督检验测试中心（昆明）、云南省农业科学院质量标准与检测技术研究所、中国绿色食品发展中心、四川省农产品质量安全中心、云南省昭通市大成农业开发有限责任公司、昭通学院农学与生命科学学院、幺麻子食品股份有限公司、合肥市金乡味工贸有限责任公司。

本文件主要起草人：杜丽娟、刘艳辉、黎其万、刘宏程、林涛、尹本林、刘兴勇、李倩、陈静、向世杰、李永平、苟仕坤、赵孔发、唐玉凤、赵麟、汪传开。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2011年首次发布为NY/T 2111-2011；

——本次为第一次修订。

绿色食品 调味油

1 范围

本文件规定了绿色食品调味油的术语和定义、要求、检验规则、标签、包装、运输和贮藏。

本文件适用于绿色食品调味油。

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 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 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B₁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 5009.32 食品安全国家标准 食品中9种抗氧化剂的测定
- 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 5009.262 食品安全国家标准 食品中溶剂残留量的测定
- GB 5009.268 食品安全国家标准 食品中多元素的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8955 食品安全国家标准 食用植物油及其制品生产卫生规范
- GB/T 15688 动植物油脂 不溶性杂质含量的测定
- GB/T 21266 辣椒及辣椒制品中辣椒素类物质测定及辣度表示方法
- 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
- 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 751 绿色食品 植物油
- NY/T 1055 绿色食品 产品检验规则
- NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则
- 国家质量监督检验检疫总局令2005年第75号 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

调味油 edible flavoring oil

以食用植物油为原料，萃取或添加植物或植物籽粒中呈香、呈味成分加工而成的食用调味品，如花椒油、藤椒油、辣椒油、蒜油、姜油、葱油、芥末油等。

4 要求

4.1 原辅料及生产加工

4.1.1 原辅料

食用植物油原料应符合NY/T 751的要求,植物或植物籽粒原料应符合食品安全国家标准要求。其它原辅料符合相关绿色食品标准要求。

4.1.2 生产加工

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 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有该产品应有的色泽	取适量试样置于50mL烧杯,在自然光下观察色泽和透明度。
透明度	澄清透明,无正常视力可见外来杂质	
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	将试样倒入150mL烧杯中,水浴加热至50℃,用玻璃棒迅速搅拌,嗅其气味,用温开水漱口后,品其滋味。

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, g/100g	≤0.80	GB 5009.3
酸价(以 KOH 计), mg/g	≤3.0	GB 5009.229
过氧化值, g/100g	≤0.20	GB 5009.227
不溶性杂质, g/100g	≤0.05	GB/T 15688
溶剂残留量, mg/kg	不得检出 (<2)	GB 5009.262
辣椒素总量 ^a , g/kg	≥0.10	GB/T 21266
花椒酰胺总量 ^b , g/kg	≥2.0	GH/T 1291
注1:其它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。		
注2:检验方法明确检出限的,“不得检出”后括号中内容为检出限;检验方法只明确定量限的,“不得检出”后括号中内容为定量限。		
a 只适用于辣椒油		
b 只适用于花椒油、藤椒油		

4.4 污染物限量、真菌毒素限量和食品添加剂限量

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 污染物限量、真菌毒素限量和食品添加剂限量

项目	指标	检验方法
苯并[a]芘, μg/kg	≤5.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤5.0	GB 5009.22
没食子酸丙酯(PG), mg/kg	≤100	GB 5009.32
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、BHT 和 PG 混合使用的总量, mg/kg	TBHQ、BHA、BHT 和 PG 混合使用时, 各自用量占其最大使用量的比例之和不超过 1	

4.5 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令2005年第75号的要求, 检验方法按JJF 1070的规定执行。

4.6 其他要求

除上述要求外, 还应符合附录A的规定。

5 检验规则

申报绿色食品应按照4.2~4.5以及附录A所确定的项目进行检验。每批产品出厂前, 都应进行出厂检验, 出厂检验项目为包装、标签、净含量、感官、水分。其它要求应符合NY/T 1055的规定。

6 标签

标签按GB 7718的规定执行, 储运图示按GB/T 191的规定执行。

7 包装、运输和贮藏

7.1 包装

按NY/T 658的规定执行。

7.2 运输和贮藏

按NY/T 1056的规定执行。

附录 A

(规范性)

绿色食品调味油产品申报检验项目

表 A.1 规定了除 4.3~4.4 所列项目外,依据食品安全国家标准和绿色食品生产实际情况,绿色食品调味油申报检验时还应检验的项目。

表 A.1 污染物项目

单位为毫克每千克

序号	检验项目	指标	检验方法
1	总砷(以 As 计)	≤ 0.1	GB 5009.11
2	铅(以 Pb 计)	≤ 0.1	GB 5009.12