



412639S-2017



鹤壁赛德食品有限公司企业标准

Q/HSD 0004S-2017

食用调味油

2017-11-06 发布

2017-11-06 实施

鹤壁赛德食品有限公司 发布

前 言

本标准严格按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

本标准由鹤壁赛德食品有限公司提出。

本标准由鹤壁赛德食品有限公司负责起草。

本标准主要起草人：吕杰、张会会、罗志良、李广要、赵闯、孟庆华、王玉敏。

H N

Q B

食用调味油

1 范围

本标准规定了食用调味油的要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、储存等。

本标准适用于以大豆油、菜籽油、花生油为主要原料，辅以葱、姜、蒜、郫县豆瓣、辣椒、花椒、豆豉、小茴香、草果、肉豆蔻、砂仁、八角、丁香、桂皮、甘草、山奈、荜拔、白胡椒、百里香、香茅、香叶、良姜、芝麻、浓香型白酒，添加红花椒提取物、辣椒油树脂、乙基麦芽酚，经选料、清洗、粉碎、浸泡、经炒制或熬制后过滤、包装、冷却而成的食用调味油。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 花生油应符合GB/T 1534和GB 2716的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。
- 2.1.3 菜籽油应符合GB/T 1536和GB 2716的规定。
- 2.1.4 豆豉应符合DB52/T 524的规定。
- 2.1.5 芝麻应符合GB/T 11761的规定。
- 2.1.6 八角应符合GB/T 7652的规定。
- 2.1.7 白胡椒应符合GB/T 7900的规定。
- 2.1.8 甘草应符合GB/T 19618的规定。
- 2.1.9 郫县豆瓣应符合GB/T 20560的规定。
- 2.1.10 丁香应符合GB/T 22300的规定。
- 2.1.11 辣椒油树脂应符合GB 28314的规定。
- 2.1.12 桂皮应符合GB/T 30381的规定。
- 2.1.13 辣椒应符合GB/T 30382的规定。
- 2.1.14 姜应符合GB/T 30383的规定。
- 2.1.15 花椒应符合GB/T 30391的规定。
- 2.1.16 红花椒提取物应符合GB 30616的规定。
- 2.1.17 肉豆蔻应符合GB/T 32727的规定。
- 2.1.18 百里香应符合GB/T 32735的规定。
- 2.1.19 蒜应符合SB/T 10348的规定。
- 2.1.20 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.21 浓香型白酒应符合GB/T 10781.1和GB 2757的规定。

2.1.22 葱应符合NY/T 744的规定。

2.1.23 小茴香、草果、砂仁、山奈、荜拨、香茅、香叶、良姜应符合GB/T 15691的规定。

2.2 感官指标

感官指标应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	指 标	试验方法
性状	油状随温度的变化，凝固时呈软膏状、有光泽、细腻，熔化时呈液态	取 1 袋被测样品于洁净的白瓷盘中，置于明亮处，用肉眼观察其色泽、性状及杂质。嗅其气味，用温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	具有与所加辅料相应的色泽，无异色	
气味及滋味	具有油脂和所加香料应有的香气，无酸败及其他异味	
杂质	允许有原辅料杂质，无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表2规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分及挥发物/(g/100g)	≤ 3.0	GB 5009.236
酸价(KOH)(以脂肪计),/(mg/g)	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*(以pb计)/(mg/kg)	≤ 0.8	GB 5009.12
*该指标严于食品安全国家标准		

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌/25g (mL)	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100 CFU/g (mL)	10000 CFU/g (mL)	GB 4789.10 第二法
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量、水分及挥发物、酸价、过氧化值。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

食用调味油是以大豆油、菜籽油、花生油为主要原料，辅以葱、姜、蒜、郫县豆瓣、辣椒、花椒、豆豉、小茴香、草果、肉豆蔻、砂仁、八角、丁香、桂皮、甘草、山奈、荜拔、白胡椒、百里香、香茅、香叶、良姜、芝麻、浓香型白酒，添加红花椒提取物、辣椒油树脂、乙基麦芽酚，经选料、清洗、粉碎、浸泡、经炒制或熬制后过滤、包装、冷却而成的食用调味油。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照DBS41/001《食品安全地方标准 复合调味料》标准要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

H N

鹤壁市赛德食品有限公司

2017年10月10日

Q B