



412646S-2017



河南凌之峰食品有限公司企业标准

Q/HLS 0003S-2017

调味油

2017-11-06 发布

2017-11-06 实施

河南凌之峰食品有限公司 发布

前言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》的要求编写。

本标准由河南凌之峰食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：朱凌峰。

H N

Q B

调味油

1 范围

本标准规定了调味油的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期等。

本标准适用于以食用大豆油、食用牛油、食用猪油、食用鸡油、食用鸭油为主要原料，添加八角、花椒、月桂叶（香叶）、桂皮、丁香、香葱、姜片、豆瓣酱中的一种或多种，经调配，混合，油炸，过滤，灌装，包装加工而成的调味油。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 食用大豆油应符合 GB 2716 及 GB/T 1535 的规定。

2.1.2 食用牛油、食用鸡油、食用鸭油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.3 食用猪油应符合 GB 10146 及 GB/T 8937 的规定。

2.1.4 八角、花椒、月桂叶（香叶）、桂皮、丁香、香葱应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.5 姜片应符合 NY/T 1073 的规定。

2.1.6 豆瓣酱应符合 GB/T 24399 的规定

2.1.7 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
性 状	具有产品应有的性状	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽和性状、杂质。闻其气味,用温开水漱口,品其滋味。
色 泽	具有各品种应具有色泽	
气 滋 味	具有产品特有气滋味, 无异味, 无异嗅	
杂 质	久置允许有少量原料物质沉淀, 无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检 测 方 法
水分及挥发物, %	≤ 2.0	GB 5009.236
酸价 (KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值, g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 10.0	GB 5009.22
注: *指标严于国家标准。		

2.4 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。

2.5 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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

出厂检验项目包括：感官、水分及挥发物、酸价、过氧化值、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以食用大豆油、食用牛油、食用猪油、食用鸡油、食用鸭油为主要原料，添加八角、花椒、月桂叶（香叶）、桂皮、丁香、香葱、姜片、豆瓣酱中的一种或多种，经调配，混合，油炸，过滤，灌装，包装加工而成的调味油。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，参考 NY/T 2111《调味油》制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了调味油的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

其中铅指标严于国家标准 GB 2762 的规定。

河南凌之峰食品有限公司

HN
QB