



411720S-2017



南阳汇萃植物制品有限公司企业标准

Q/NHC 0001S-2017

香辛料调味油

2017-07-31 发布

2017-07-31 实施

南阳汇萃植物制品有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由南阳汇萃植物制品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：薛博、李杨平、杜晓松

H N

Q B

香辛料调味油

1 范围

本标准规定了香辛料调味油的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以花椒、辣椒、姜、白胡椒、黑胡椒、八角、整孜然（枯茗）、小茴香、葱（脱水）、脱水大蒜、肉桂（桂皮）、丁香、肉豆蔻、圆叶当归、山奈、月桂叶、姜黄、芫荽、高良姜中的一种或几种为原料，经挑拣、粉碎，采用超临界 CO₂ 萃取其风味成分后加入大豆油配制所得的香辛料调味油。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 花椒应符合 LY/T 1652 的规定。
- 2.1.2 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.3 姜应符合 NY/T 1073 的规定。
- 2.1.4 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.5 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.6 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.7 整孜然（枯茗）应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.8 小茴香应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部规定。
- 2.1.9 葱（脱水）应符合 NY/T 960 的规定。
- 2.1.10 脱水大蒜应符合 GB 8861 的规定。
- 2.1.11 肉桂应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部规定。
- 2.1.12 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.13 食品添加剂液体二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。
- 2.1.14 肉豆蔻、山奈、月桂叶、姜黄、芫荽、高良姜应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部规定。
- 2.1.15 大豆油应同时符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.16 圆叶当归应符合 GB/T 15691 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要 求		试验方法
性状	油状液态，允许有少量原料物质沉淀		从样品中取出1瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，应符合表1规定。
色泽	花椒风味香辛料调味油	浅黄色或浅褐色	
	辣椒风味香辛料调味油	深红色	
	姜风味香辛料调味油	棕红色	
	胡椒风味香辛料调味油	浅红色	
	八角风味香辛料调味油	棕色	
	孜然（枯茗）风味香辛料调味油	深黄绿色或棕褐色	
	小茴香风味香辛料调味油	浅褐色至黄绿色	
	葱风味香辛料调味油	浅黄色至黄色	
	大蒜风味香辛料调味油	浅黄色	
	肉桂风味香辛料调味油	浅棕色	
	丁香风味香辛料调味油	浅黄色	
	肉豆蔻风味香辛料调味油	红色	
	圆叶当归风味香辛料调味油	浅红色	
	山奈风味香辛料调味油	棕褐色或棕色	
	月桂风味香辛料调味油	浅黄色或棕黄色	
	姜黄风味香辛料调味油	褐红色	
	芫荽风味香辛料调味油	褐绿色	
高良姜风味香辛料调味油	浅黄色		
复合风味香辛料调味油	棕色至褐色		
气、滋味	具有该原料原油的气、滋味，无异味		
杂质	无肉眼可见外来杂质和异物		

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	检验方法
水分及挥发物 g/100g	≤ 1.0	GB 5009.236
酸价（以脂肪酸计）（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
苯并（a）芘，μg/kg	≤ 10	GB 5009.27
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注：*该指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。

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 生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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；农药最大残留限量应符合 GB 2763 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 H N

Q B

编制说明

香辛料调味油是以花椒、辣椒、姜、白胡椒、黑胡椒、八角、整孜然（枯茗）、小茴香、葱（脱水）、脱水大蒜、肉桂（桂皮）、丁香、肉豆蔻、圆叶当归、山奈、月桂叶、姜黄、芫荽、高良姜中的一种或几种为原料，经挑拣、粉碎，采用超临界 CO₂ 萃取其风味成分后加入大豆油配制所得的香辛料调味油。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，参照中华人民共和国食品安全国家标准 GB 2716《食用植物油卫生标准》的要求制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

南阳汇萃植物制品有限公司

2017年7月4日

Q B