



412072S-2017



河南三明食品有限公司企业标准

Q/HSS 0002S-2017

调味油

2017-09-01 发布

2017-09-01 实施

河南三明食品有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南三明食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨笑雨、段太文、魏亚丽。

本标准由Q/HSS 0002S-2017替代Q/HSS 0002S-2014。

与原标准相比，本标准内容有如下变化：

- 标准编码由 Q/HSS 0002S-2014 修改为 Q/HSS 0002S-2017；
- 修改了范围；
- 更新了规范性引用文件；
- 修改了原料要求；
- 修改了理化指标；
- 修改了微生物指标；
- 修改了试验方法；
- 修改了编制说明。

调味油

1 范围

本标准规定了调味油要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以大豆油、郫县豆瓣、辣椒粉、花椒、孜然、大茴、肉桂、草果、桂皮、丁香、胡椒、山奈、小茴、香叶为原料，经过预处理、投料、油炸、浸提、物料分离、深层过滤、灌装而成的调味油。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 大豆油应符合 GB/T1535 和 GB2716 的规定。

2.1.2 郫县豆瓣应符合 GB/T20560 的规定。

2.1.3 辣椒粉应符合 GB/T23183 的规定。

2.1.4 花椒应符合GH/T1142的规定。

2.1.5 孜然应符合GB/T22267的规定。

2.1.6 香辛料（大茴、肉桂、草果、桂皮、丁香、胡椒、山奈、小茴、香叶）应符合 GB/T15691 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	液态油状	从样品中取出适量，倒入一洁净的烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	红褐色、色泽均一	
气味	浓郁的辣香、酱香、植物油香及天然香辛料香气，香气纯正	
滋味	有本品浓郁的独特风味	
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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分及挥发物，%	≤ 1.0	GB 5009.236
酸价（以脂肪计）(KOH)，mg/mL	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100mL	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷（以 As 计），mg/L	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.8	GB 5009.12

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

2.4 净含量允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

2.5 生产加工过程卫生要求

应符合GB14881的规定。

2.6 其他要求

食品添加剂使用量应符合 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；农药残留量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

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

H N

Q B

编制说明

调味油以大豆油、郟县豆瓣、辣椒粉、花椒、孜然、大茴、肉桂、草果、桂皮、丁香、胡椒、山奈、小茴、香叶为原料，经过预处理、投料、油炸、浸提、物料分离、深层过滤、灌装而成。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《调味料产品生产许可证审查细则》、要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南三明食品有限公司

2017年8月07日

H N

Q B