



413142S-2018



河南辣么美食品有限公司企业标准

Q/HLS 0003S-2018

食用调味油

2018-10-11 发布

2018-10-11 实施

河南辣么美食品有限公司 发布

前 言

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

本标准由河南辣么美食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵瑞丽。

H N

Q B

食用调味油

1 范围

本标准规定了食用调味油的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以大豆油、辣椒、花椒、八角、小茴香、桂皮、麻椒、胡椒、草果、砂仁、白芷中的几种为原料，经清洗、晾干、配料、粉碎、熬制、过滤、灌装加工而成的食用调味油。（本产品属性为调味品。）

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 香辛料（辣椒、花椒、八角、小茴香、桂皮、麻椒、胡椒、草果、砂仁）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 白芷应符合《中华人民共和国药典》2015 版第一部的规定。

2.2 感官要求

感官指标应符合表1的规定。

表1感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	液态油状	取适量样品倒入一洁净烧杯中，在自然光线下，肉眼观察其色泽、性状、透明度及有无杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有原辅料应有的色泽	
透明度	澄清透明，允许微量沉淀	
滋味和气味	具有原辅料物质应有的滋味和气味、无异味	
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	要 求	检验方法
酸价（以脂肪计）(KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）， 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
苯并[α]芘，μg/kg	≤	10.0	GB 5009.27
注：*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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的有关规定执行。

2.6 其他卫生要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、酸价、过氧化值的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以大豆油、辣椒、花椒、八角、小茴香、桂皮、麻椒、胡椒、草果、砂仁、白芷中的几种为原料，经清洗、晾干、配料、粉碎、熬制、过滤、灌装加工而成的食用调味油。（本产品属性为调味品。）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SB/T 11192 《辣椒油》的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。

本标准规定了食用调味油的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南辣么美食品有限公司