



413151S-2018



河南浣蓝格食品有限公司企业标准

Q/HXS 0002S-2018

调味油

2018-10-11 发布

2018-10-11 实施

河南浣蓝格食品有限公司 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》编写。

本标准由河南浠蓝格食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：顾福光。

H N

Q B

调味油

1 范围

本标准规定了调和芝麻油的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以食用植物油（菜籽油、大豆油、玉米油中的一种或几种）为原料，加入辣椒精油、花椒精油、麻椒精油、芥末精油、葱精油、姜精油、蒜精油中的一种，经调配、混合、灌装而成的调味油；或以食用植物油（菜籽油、大豆油、玉米油一种或几种）为原料，加入橘皮、葱、蒜、姜、花椒、八角、桂皮、香叶、麻椒、草果、肉豆蔻、小茴香、丁香、黑芥籽中的一种或几种，经炸制、过滤、灌装而成的调味油。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 食用植物油（菜籽油、大豆油、玉米油）应符合 GB 2716 的规定。

2.1.3 辣椒精油、花椒精油、麻椒精油、芥末精油、葱精油、姜精油、蒜精油应符合 GB 30616 的规定。

2.1.4 葱、蒜、姜、花椒、八角、桂皮、香叶、麻椒、草果、肉豆蔻、小茴香、丁香、黑芥籽应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.5 橘皮应清洁、卫生、无污染、无虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 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	检 验 方 法
性 状	油状液体	取样品一份，置入无色透明的烧杯中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口后，品尝其滋味。
色 泽	具有产品应有色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，久置允许有少量原料物质沉淀	

2.3 理化指标

理化指标应符合表2 的规定。

项 目	指 标	检验方法	
水分及挥发物, g/100ml	≤	0.8	GB 5009.236
酸价 (KOH), mg/g	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值, g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/L	≤	10.0	GB 5009.22
*苯并[a]芘, μg/kg	≤	8.0	GB 5009.27
*苯并[a]芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762。			

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881和GB 8955的规定。

2.6 其它要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定, 农药残留限量应符合GB 2763的规定, 污染物残留限量应符合GB 2762的规定, 真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分及挥发物、酸价、过氧化值的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

调味油是以食用植物油（菜籽油、大豆油、玉米油中的一种或几种）为原料，加入辣椒精油、花椒精油、麻椒精油、芥末精油、葱精油、姜精油、蒜精油中的一种，经调配、混合、灌装而成的调味油；或以食用植物油（菜籽油、大豆油、玉米油一种或几种）为原料，加入橘皮、葱、蒜、姜、花椒、八角、桂皮、香叶、麻椒、草果、肉豆蔻、小茴香、丁香、黑芥籽中的一种或几种，经炸制、过滤、灌装而成的调味油。根据GB 2716《食品安全国家标准 植物油》、NY/T 2111《绿色食品 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依据。

本标准中苯并[a]芘指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南浠蓝格食品有限公司