



413222S-2018



河南德帮食品有限公司企业标准

Q/HDBS 0001S-2018

调味油

2018-10-18 发布

2018-10-18 实施

河南德帮食品有限公司 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。

本标准由河南德帮食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：侯会宾。

本标准自发布实施日起替代 Q/HDBS 0001S-2016。

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、保质期。

本标准适用于以食用大豆油、食用菜籽油中的一种或两种为主要原料，添加食用猪油、食用牛油、食用鸡油、辣椒油树脂、花椒油（花椒提取物）、孜然油、香葱油、姜油、黑胡椒油（黑胡椒提取物/黑胡椒油树脂）、大蒜油、芥末油（黄芥末油树脂）、八角茴香油、小茴香油、丁香油（丁香花蕾油树脂）、肉桂皮油（肉桂皮油树脂）中的一种或几种，经调配混合，包装加工而成的调味油。

2 要求

2.1 原辅料要求

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

2.1.2 食用菜籽油应符合 GB 2716 和 GB/T 1536 的规定。

2.1.3 食用猪油、食用牛油、食用鸡油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.4 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。

2.1.5 花椒油（花椒提取物）、孜然油、香葱油、姜油、黑胡椒油（黑胡椒提取物/黑胡椒油树脂）、大蒜油、芥末油（黄芥末油树脂）、八角茴香油、小茴香油、丁香油（丁香花蕾油树脂）、肉桂皮油（肉桂皮油树脂）应符合 GB 29938 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	粘稠液态	取样品置于洁净的白色盘中,在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味,用温开水漱口,按照食用方法品其滋味。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋 味	具有本品特有气味和滋味,无焦臭、酸败及其它异味	
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	指 标	检验方法
水分及挥发物, %	≤ 0.8	GB 5009.236
酸价(KOH), mg/g	≤ 2.0	GB 5009.229
过氧化值, g/100g	≤ 0.15	GB 5009.227
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
*苯并[a]芘, μg/kg	≤ 8.0	GB 5009.27

*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

应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 食品生产加工过程的要求

应符合 GB 14881 及 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；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；农药残留限量应符合 GB 2763 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

本标准适用于以食用大豆油、食用菜籽油中的一种或两种为主要原料，添加食用猪油、食用牛油、食用鸡油、辣椒油树脂、花椒油（花椒提取物）、孜然油、香葱油、姜油、黑胡椒油（黑胡椒提取物/黑胡椒油树脂）、大蒜油、芥末油（黄芥末油树脂）、八角茴香油、小茴香油、丁香油（丁香花蕾油树脂）、肉桂皮油（肉桂皮油树脂）中的一种或几种，经调配混合，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《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、保质期。

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。

河南德帮食品有限公司

H N
Q B