



413567S-2018



济源华洋食品有限公司企业标准

Q/JHS 0002S-2018

食用调味油

2018-11-30 发布

2018-11-30 实施

济源华洋食品有限公司 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》的规则编写。

本标准由济源华洋食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王金灿。

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。

本标准适用于以辣椒、花椒（麻椒）、芥末籽、八角、桂皮、丁香、砂仁、小茴香、孜然中的一种或多种为主要原料，经粉碎，大豆色拉油、棉籽色拉油、大豆油、棕榈油中的一种或多种经加热，淋油、过滤、添加或不添加辣椒油树脂、花椒（麻椒）提取物、黄芥末油树脂中的一种或多种，经调配、灌装、包装而成的食用调味油。

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 大豆色拉油、棉籽色拉油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.6 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.7 芥末籽应符合 GB/T 32730 的规定。
- 2.1.8 砂仁、小茴香应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.9 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.10 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.11 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.12 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.13 辣椒油树脂、花椒（麻椒）提取物、黄芥末油树脂应符合 GB 29938 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	油状液体，底部有少量粉碎后的原料物质	从样品中取出 1 瓶，倒入一洁净烧杯中，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
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品特有的气味、滋味，无异味	

杂 质	无肉眼可见外来杂质	口，品其滋味。
-----	-----------	---------

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/ (%)	≤ 2.0	GB 5009.236
酸价 (以脂肪计) / (mg/g)	≤ 4.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计) / (g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22
总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.12
*苯并[a]芘 / (μg/kg)	≤ 8.0	GB 5009.27

注：*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应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以辣椒、花椒（麻椒）、芥末籽、八角、桂皮、丁香、砂仁、小茴香、孜然中的一种或多种为主要原料，经粉碎，大豆色拉油、棉籽色拉油、大豆油、棕榈油中的一种或多种经加热，淋油、过滤、添加或不添加辣椒油树脂、花椒（麻椒）提取物、黄芥末油树脂中的一种或多种，经调配、灌装、包装而成的食用调味油。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》的规定，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。

本标准中苯并[a]芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

济源华洋食品有限公司

H N

Q B