



413811S-2018



河南汇升生物科技有限公司企业标准

Q/HHS 0003S-2018

食用油状调味料

2018-12-19 发布

2018-12-19 实施

河南汇升生物科技有限公司 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。

本标准由河南汇升生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：汪亚楠、赵春霞。

H N

Q B

食用油状调味料

1 范围

本标准规定了食用油状调味料的分类、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、食用猪油、食用鸡油、食用牛油中的一种或多种油为主要原料，经加热放入处理后的生姜、大葱、大蒜炸制金黄色捞出，添加香辣酱（原料为：酿造酱油、辣椒干、菜籽油、水、芝麻、花椒、胡椒、八角、谷氨酸钠、柠檬酸、苯甲酸钠、山梨酸钾）、红辣椒、孜然、丁香、豆蔻、香叶、小茴香、白芷、罗汉果、八角、花椒、高良姜、桂皮、草果中的几种或多种，经混合、加热、静置、过滤、分离、检验、灌装、包装而成的非即食的食用油状调味料。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 食用猪油、食用鸡油、食用牛油应符合 GB/T 10146 的规定。
- 2.1.2 红辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.3 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 香叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.6 丁香、豆蔻、白芷、罗汉果应符合《中华人民共和国药典》药典 2015 版 一部的规定。
- 2.1.7 大葱应符合 NY/T 1835 的规定。
- 2.1.8 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.9 大蒜应符合 NY/T 1791 的规定。
- 2.1.10 香辣酱应符合 DBS41/ 001 的规定。
- 2.1.11 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.12 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.13 小茴香、高良姜、草果、桂皮应符合 GB/T 15691 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	调味猪油	半固态油状或固态油状	取适量产品注入洁净烧杯中，自然光下观察其色泽、性状、透明度、杂质，将少量样品置于50mL烧杯中放入水浴加热至50℃，玻璃棒搅匀后闻其气味，品尝其滋味。
	调味鸡油	液态油状或半固态油状或固态油状	
	调味牛油	半固态油状或固态油状	
	火锅清油	液态油状或半固态油状或固态油状	
	火锅红油	液态油状或半固态油状或固态油状	
色泽	具有产品应有的色泽		
气味及滋味	具有产品应有的香气、滋味、无异味		
透明度	允许微浊		
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/%	≤ 0.5	GB 5009.236
酸价(KOH)/(mg/g)	≤ 2.0	GB 5009.229
过氧化值/(g/100g)	≤ 0.2	GB 5009.227
丙二醛/(mg/100g)	≤ 0.25	GB 5009.181
*铅(以Pb计)/mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷(以As计)/mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
六六六(HCB)/(mg/kg)	≤ 0.1	GB/T 5009.19
滴滴涕(DDT)/(mg/kg)	≤ 0.1	GB/T 5009.19

注：*铅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 JJF1070 的规定。

2.5 生产加工过程中的要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

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；兽药残留限量应符合国家相关规定；食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3 检验

出厂检验包括感官要求、水分及挥发物、酸价、过氧化值、净含量及允许短缺量。型式检验按国家

相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

食用油状调味料是以大豆油、食用猪油、食用鸡油、食用牛油中的一种或多种油为主要原料，经加热放入处理后的生姜、大葱、大蒜炸制金黄色捞出，添加香辣酱（原料为：酿造酱油、辣椒干、菜籽油、水、芝麻、花椒、胡椒、八角、谷氨酸钠、柠檬酸、苯甲酸钠、山梨酸钾）、红辣椒、孜然、丁香、豆蔻、香叶、小茴香、白芷、罗汉果、八角、花椒、高良姜、桂皮、草果中的几种或多种，经混合、加热、静置、过滤、分离、检验、灌装、包装而成的非即食的食用油状调味料。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，本标准参照 GB 10146《食品安全国家标准 食用动物油脂》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。

河南汇升生物科技有限公司