



411234S-2018



河南欣曼食品有限公司企业标准

Q/HXS 0003S-2018

调味油

2018-05-11 发布

2018-05-11 实施

河南欣曼食品有限公司 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。

本标准由河南欣曼食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：杨辉辉。

H N

Q B

调味油

1 范围

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

本标准适用于以大葱、姜、蒜、洋葱、香菜，经清洗、分切，菜籽油或大豆油炸制、滤出，加入辣椒粉、香辛料粉（八角、桂皮、香叶、花椒、丁香、小茴香、花椒、甘草），以上原辅料的多种，经混合、熬制、过滤、冷却、包装加工而成的调味油。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。

2.1.3 香辛料粉（八角、桂皮、香叶、花椒、丁香、小茴香、花椒、甘草）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.4 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.5 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.6 大葱、姜、蒜、洋葱、香菜应清洁、卫生、无污染、无腐烂，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	取样品 1 份，倒入透明烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
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	

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， g/100g	≤ 0.8	GB/T 5528 或 GB 5009.236

酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	10	GB 5009.22
苯并[a]芘, μg/kg	≤	10	GB 5009.27
*铅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 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、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。

QB

编制说明

调味油是以大葱、姜、蒜、洋葱、香菜，经清洗、分切，菜籽油或大豆油炸制、滤出，加入辣椒粉、香辛料粉（八角、桂皮、香叶、花椒、丁香、小茴香、花椒、甘草），以上原辅料的多种，经混合、熬制、过滤、冷却、包装加工而成的。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 NY/T 2111《绿色食品 调味油》制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南欣曼食品有限公司