



411304S-2018



河南中容食品工业有限公司企业标准

Q/HZS 0005S-2018

调味油

2018-05-14 发布

2018-05-14 实施

河南中容食品工业有限公司 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》的规则进行编写。

本标准由河南中容食品工业有限公司提出并起草。

本标准起草人：李世勇。

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。

本标准适用于以食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、葵花籽油、花生油、棕榈油中的一种或几种）、动物油（猪油、牛油、鸡油、羊油）、芝麻香油、香辛料（花椒、丁香、桂皮、八角、草果、肉豆蔻、小茴香、高良姜、山奈、生姜、胡椒、砂仁、白芷、豆蔻、孜然、辣椒、陈皮、甘草、白果、香叶中的一种或几种）、鲜葱、鲜姜、鲜大蒜、香菜、芹菜、胡萝卜、食用盐、食醋、维生素 E（d1- α -生育酚）、香料（洋葱油、香葱油、大蒜油、姜味油、花椒油、八角茴香油、小茴香油、丁香叶油、孜然油、辣椒油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、白芷酊、香叶油、黄芥末提取物、辣椒油树脂）、酱油粉（酱油、麦芽糊精）中的几种为原料，经清洗或不清洗、粉碎或不粉碎、混合、炒制、过滤、分离、调配或不调配、灌装、包装加工而成的调味油。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 香辛料（花椒、丁香、桂皮、八角、草果、肉豆蔻、小茴香、高良姜、山奈、生姜、胡椒、砂仁、白芷、豆蔻、孜然、辣椒、陈皮、甘草、白果、香叶）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 鲜葱、鲜大蒜应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.9 鲜姜应符合 NY/T 1193 的规定。
- 2.1.10 大蒜油应符合 GB 1886.272 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.11 姜味油应符合 GB 1886.29 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.12 洋葱油、香葱油、花椒油、八角茴香油、小茴香油、丁香叶油、孜然油、辣椒油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、白芷酊、香叶油应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.13 黄芥末提取物应符合 GB 1886.269 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.14 动物油（猪油、牛油、鸡油、羊油）应符合 GB 10146 的规定。

2.1.15 芝麻香油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.16 香菜、芹菜、胡萝卜应新鲜、清洁卫生、无腐烂、无变质、无污染，新鲜蔬菜应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.17 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.18 食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

2.1.19 维生素 E (d1- α -生育酚) 应符合 GB 29942 的规定。

2.1.20 酱油粉应符合 DBS41/ 001 的规定。

2.1.21 辣椒油树脂应符合 GB 28314 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	液态油状	取适量样品倒入一洁净烧杯中,在自然光线下,肉眼观察其色泽、性状及杂质,嗅其气味,品其滋味。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有原料物质的混合气、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	要 求	检验方法
水分及挥发物, %	$\leq 2.0^a$	GB 5009.236
	≤ 0.8	
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	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μ g/kg	≤ 10.0	GB 5009.22
*苯并(α)芘, μ g/kg	≤ 8.0	GB 5009.27

注: *苯并(α)芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。
a 仅限于使用鲜葱、鲜姜、鲜大蒜、香菜、芹菜、胡萝卜的产品。

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

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

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 的要求；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、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

本标准适用于以食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、葵花籽油、花生油、棕榈油中的一种或几种）、动物油（猪油、牛油、鸡油、羊油）、芝麻香油、香辛料（花椒、丁香、桂皮、八角、草果、肉豆蔻、小茴香、高良姜、山奈、生姜、胡椒、砂仁、白芷、豆蔻、孜然、辣椒、陈皮、甘草、白果、香叶中的一种或几种）、鲜葱、鲜姜、鲜大蒜、香菜、芹菜、胡萝卜、食用盐、食醋、维生素 E（d1- α -生育酚）、香料（洋葱油、香葱油、大蒜油、姜味油、花椒油、八角茴香油、小茴香油、丁香叶油、孜然油、辣椒油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、白芷酊、香叶油、黄芥末提取物、辣椒油树脂）、酱油粉（酱油、麦芽糊精）中的几种为原料，经清洗或不清洗、粉碎或不粉碎、混合、炒制、过滤、分离、调配或不调配、灌装、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，参照 DBS41/001《食品安全地方标准 复合调味料》要求制订本企业标准，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。维生素 E 在本标准中作为食品添加剂使用。

本标准中苯并（ α ）芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南中容食品工业有限公司

QB