



412449S-2018



焦作市解放区影视路永顺香油加工厂企业标准

Q/JYS 0003S-2018

香辛料调味油

2018-08-13 发布

2018-08-13 实施

焦作市解放区影视路永顺香油加工厂 发布

前 言

本企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由焦作市解放区影视路永顺香油加工厂提出。

本标准起草单位：焦作市解放区影视路永顺香油加工厂。

本标准主要起草人：刘会东。

H N

Q B

香辛料调味油

1 范围

本标准规定了香辛料调味油的分类、要求、检验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以辣椒、花椒、芝麻、大葱、洋葱、生姜、大蒜、白胡椒、黑胡椒、孜然、八角、桂皮、丁香、芹菜籽、肉豆蔻、圆叶当归、山奈、茴香、芫荽、木姜子、姜黄、月桂叶、高良姜、肉桂、草果、砂仁、陈皮中的一种或多种为原料，经挑拣、粉碎，加入食用植物油（大豆油）、经油炸、过滤、冷却、添加食品用香精(花椒味香精、葱油味香精、辣椒味香精、蒜油味香精中的一种)灌装、包装所得的香辛料调味油。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.2 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.3 葱应符合 NY/T 1835 的规定。

2.1.4 洋葱应符合 NY/T 1584 的规定。

2.1.5 姜应符合 GB/T 30383 的规定。

2.1.6 大蒜应符合 GHT 1194 的规定。

2.1.7 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。

2.1.8 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。

2.1.9 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。

2.1.10 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。

2.1.11 芹菜籽应符合 GB/T 22303 的规定。

2.1.12 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。

2.1.13 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。

2.1.14 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.15 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.16 茴香、芫荽、山奈、肉豆蔻、圆叶当归、砂仁、草果、陈皮、姜黄、木姜子、高良姜应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

2.1.17 食品用香精(花椒味香精、葱油味香精、辣椒味香精、蒜油味香精)应符合 GB 30616 的规定。

2.1.18 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。

2.1.19 肉桂应符合 GB/T15691 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	油状液态或半固态，允许有少量原料漂浮物和沉淀	取试样一瓶，将产品置于一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有该产品应有的正常色泽	
气味、滋味	具有该原料应有的气、滋味	
杂质	无肉眼可见外来杂质和异物	

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，%	≤ 3.0	GB 5009.236
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
*铅(以 Pb 计)，mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷(以As 计)，mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 10	GB 5009.22

注：*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

应符合GB 14881的规定。

2.6 其它要求

真菌霉素限量应符合 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、过氧化值、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

香辛料调味油是以辣椒、花椒、芝麻、大葱、洋葱、生姜、大蒜、白胡椒、黑胡椒、孜然、八角、桂皮、丁香、芹菜籽、肉豆蔻、圆叶当归、山奈、茴香、芫荽、木姜子、姜黄、月桂叶、高良姜、肉桂、草果、砂仁、陈皮中的一种或多种为原料，经挑拣、粉碎，加入食用植物油（大豆油）、经油炸、过滤、冷却、添加食品用香精(花椒味香精、葱油味香精、辣椒味香精、蒜油味香精中的一种)灌装、包装所得的。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。

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

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

焦作市解放区影视路永顺香油加工厂

QB