



412331S-2018



河南省万家牛食品有限公司企业标准

Q/HWS 0002S-2018

---

# 调味油

2018-08-02 发布

2018-08-02 实施

---

河南省万家牛食品有限公司 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。

本标准由河南省万家牛食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：唐全通、刘小盼。

本标准自实施日起代替 Q/HWS 0002S-2017。

H N

Q B

# 调味油

## 1 范围

本标准规定了调味油的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以食用大豆油、人造奶油（黄油）、香葱油、姜油为原料，经调配混合，包装加工而成的调味油。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 食用大豆油应符合 GB 2716 及 GB/T 1535 的规定。

2.1.2 人造奶油（黄油）应符合 NY 479 及 GB 15196 的规定。

2.1.3 香葱油、姜油应符合 NY/T 2111 及 GB 2716 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	检测方法
性 状	粘稠液态	取样品置于洁净的白色盘中,在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味,用温开水漱口,按照食用方法品其滋味。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有气味和滋味,无焦臭、酸败及其它异味	
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	检测方法
水分及挥发物, %	≤ 0.8	GB 5009.236
酸价(以 KOH 计), mg/g	≤ 2.0	GB 5009.229
过氧化值, g/100g	≤ 0.15	GB 5009.227
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
*苯并[a]芘, μg/kg	≤ 8.0	GB 5009.27
*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

应符合 JJF 1070 的规定。

### 2.5 食品生产加工过程的要求

应符合 GB 14881 和 GB 8955 的规定。

## 2.6 其它要求

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。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以食用大豆油、人造奶油（黄油）、香葱油、姜油为原料，经调配混合，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，参考GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》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。

本标准规定了调味油的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省万家牛食品有限公司

H N

Q B