



412554S-2018



河南巧媳妇食品有限公司企业标准

Q/HQS 0003S-2018

芥末调味油

2018-08-22 发布

2018-08-22 实施

河南巧媳妇食品有限公司 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》的规则编写。

本标准由河南巧媳妇食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：胡艳涛、李瑛、胡艳辉、王跃东。

H N

Q B

芥末调味油

1 范围

本标准规定了芥末调味油的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以芥末精油（以食用芥末籽为原料，经挑选、粉碎、水蒸汽蒸馏所得）或黄芥末提取物、食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、葵花籽油中的一种或多种）为原料，经调配、灌装、包装加工而成的芥末调味油。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 食用芥末籽应符合 GB/T 32730 的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.7 黄芥末提取物应符合 GB 1886.269 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	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入洁净烧杯中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	浅黄色至棕红色、有光泽	
滋味和气味	具有芥末特有的滋味和气味、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质、允许有少量原料物质沉淀	

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
酸价 (KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229

过氧化值, g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
*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	≤	10.0	GB 5009.22
注: *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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 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: 感官要求、水分及挥发物、净含量及允许短缺量、酸价、过氧化值。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以芥末精油（以食用芥末籽为原料，经挑选、粉碎、水蒸汽蒸馏所得）或黄芥末提取物、食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、葵花籽油中的一种或多种）为原料，经调配、灌装、包装加工而成的芥末调味油。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《调味料产品生产许可证审查细则》的要求制定本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了芥末调味油的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南巧媳妇食品有限公司

QB