



412556S-2018



河南巧媳妇食品有限公司企业标准

Q/HQS 0002S-2018

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

调味油

1 范围

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

本标准适用于以食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、葵花籽油中的一种或多种）、香辛料（辣椒、花椒、桂皮、八角茴香、草果、肉豆蔻、香叶）、葱（经清理、分切）、生姜（经清理、分切）、蒜中的几种为原料，经混合、加温、浸泡、过滤、添加或不添加食品香料（辣椒油树脂、花椒提取物、X香葱油、生姜油、大蒜油、肉桂皮油、八角茴香油、肉豆蔻衣油树脂、白芷酊、香叶油）、灌装、包装加工而成；或者直接以食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、葵花籽油中的一种或多种）、香料（辣椒油树脂、花椒提取物、葱油、生姜油、大蒜油、肉桂皮油、八角茴香油、肉豆蔻衣油树脂、白芷酊、香叶油中的几种）为原料，经调配、灌装、包装加工而成的调味油。

2 要求

2.1 原料要求

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 香辛料（辣椒、花椒、桂皮、八角茴香、草果、肉豆蔻、香叶）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.6 葱、蒜应符合 NY/T 744 的规定。

2.1.7 生姜应符合 NY/T 1193 的规定。

2.1.8 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。

2.1.9 花椒提取物、香葱油、肉桂皮油、八角茴香油、肉豆蔻衣油树脂、白芷酊、香叶油应符合 GB 29938 的规定。

2.1.10 生姜油应符合 GB 1886.29 的规定。

2.1.11 大蒜油应符合 GB 1886.272 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
色 泽	具有产品应有的色泽	

滋味和气味	具有原料物质混合的滋味和气味，无异味	其色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
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, %	≤ 3.0	GB 5009.236
酸价(KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 5.0	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	≤ 10.0	GB 5009.22
苯并[α]芘, μg/kg	≤ 10.0	GB 5009.27

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）、香辛料（辣椒、花椒、桂皮、八角茴香、草果、肉豆蔻、香叶）、葱（经清理、分切）、生姜（经清理、分切）、蒜中的几种为原料，经混合、加温、浸泡、过滤、添加或不添加食品香料（辣椒油树脂、花椒提取物、X香葱油、生姜油、大蒜油、肉桂皮油、八角茴香油、肉豆蔻衣油树脂、白芷酊、香叶油）、灌装、包装加工而成；或者直接以食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、葵花籽油中的一种或多种）、香料（辣椒油树脂、花椒提取物、葱油、生姜油、大蒜油、肉桂皮油、八角茴香油、肉豆蔻衣油树脂、白芷酊、香叶油中的几种）为原料，经调配、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，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