

1.1.1.1.1.3



河南宏鼎食品有限公司企业标准

Q/HHD 0001S-2018

调味油

2018-09-19 发布

2018-09-19 实施

河南宏鼎食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构与编写》的要求编写。

本标准由河南宏鼎食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王永华。

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。

本标准适用于以大豆油、菜籽油中的一种或两种为主要原料，添加辣椒油树脂、葱油香精、花椒油、花椒油、辣椒红中的几种，经配料、混合、灌装、包装而成的调味油。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 菜籽油应符合GB/T 1536和GB 2716的规定。
- 2.1.2 辣椒油树脂应符合GB 28314的规定。
- 2.1.3 葱油香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.4 花椒油、花椒油应符合NY/T 2111的规定。
- 2.1.5 辣椒红应符合GB 1886.34的规定。
- 2.1.6 大豆油应符合GB/T 1535和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	检验方法
性 状	油状液体	随机取样品 50g，置于洁净无色透明烧杯中，在自然光线条件下，检查其性状、色泽及杂质；然后用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气 味	具有本品应有的气味，无异味	
滋 味	具有本品应有的滋味，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	指 标	检验方法
水分及挥发物，%	≤ 0.8	GB 5009.236
酸价（以 KOH 计），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值，g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

*该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生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.6其它要求

应符合GB 2760、GB 2761、GB 2762、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、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

调味油是以大豆油、菜籽油中的一种或两种为主要原料，添加辣椒油树脂、葱油香精、麻椒油、花椒油、辣椒红中的几种，经配料、混合、灌装、包装而成。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，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

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。

本品属性为油状液体调味料。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南宏鼎食品有限公司

H N

Q B