



413027S-2018



旭梅（开封）生物科技有限公司企业标准

Q/XKS 0002S-2018

---

# 香辛料调味油

2018-09-28 发布

2018-09-28 实施

---

旭梅（开封）生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由旭梅（开封）生物科技有限公司提出，上海旭梅食品科技股份有限公司天然香料研发中心及旭梅（开封）生物科技有限公司质量部负责起草。

本标准主要起草人：陈建华、翁少伟、郭列军、陈晨、周少华、徐一心、张继承。

本标准自发布之日起替代 Q/XKS 0002S-2018（备案号：411330S-2018）。

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、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以花椒、姜、孜然、八角茴香、桂皮、白胡椒、黑胡椒、辣椒、葱、大蒜、小茴香、丁香、芹菜籽、肉豆蔻、芫荽、洋葱、高良姜、豆蔻、草果、砂仁、茴香、圆叶当归、姜黄、香茅、甘草、山奈、月桂、薄荷、椒样薄荷、留兰香、九里香、甜罗勒、迷迭香、芝麻、百里香、香荚兰中的一种或多种为原料，经挑选、粉碎、超临界二氧化碳萃取或食用油脂（大豆油，菜籽油，猪油，牛油中的一种）浸提得到风味成分后，加入食用油脂（大豆油，菜籽油，猪油，牛油中的一种）配制所得不同含量的非即食类食品工业用香辛料调味油。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 2.1.1 花椒应符合 LY/T 1652 的规定。
- 2.1.2 姜应符合 GH/T 1172 的规定。
- 2.1.3 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.4 八角茴香应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.5 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.6 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.7 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.8 辣椒应符合 GB 10465 的规定。
- 2.1.9 葱应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.10 大蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.11 小茴香应符合 NY/T 901 规定。
- 2.1.12 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.13 芹菜籽应符合 GB/T 22303 的规定。
- 2.1.14 肉豆蔻应符合 NY/T 901 的规定。
- 2.1.15 芫荽应符合 NY/T 901 的规定。

- 2.1.16 洋葱应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.17 高良姜应符合 NY/T 901 的规定。
- 2.1.18 豆蔻应符合 NY/T 901 的规定。
- 2.1.19 草果应符合 NY/T 901 的规定。
- 2.1.20 砂仁应符合 NY/T 901 的规定。
- 2.1.21 苜蓿应符合 NY/T 901 的规定。
- 2.1.22 圆叶当归应符合 NY/T 901 的规定。
- 2.1.23 姜黄应符合 NY/T 901 的规定。
- 2.1.24 香茅应符合 NY/T 901 的规定。
- 2.1.25 甘草应符合 NY/T 901 的规定。
- 2.1.26 山奈应符合 NY/T 901 的规定。
- 2.1.27 月桂应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.28 薄荷应符合 GB/T 32736 的规定。
- 2.1.29 椒样薄荷应符合 NY/T 901 的规定。
- 2.1.30 留兰香应符合 NY/T 901 的规定。
- 2.1.31 九里香应符合 NY/T 901 的规定。
- 2.1.32 甜罗勒应符合 GB/T 22304 的规定。
- 2.1.33 迷迭香应符合 GB/T 22301 的规定。
- 2.1.34 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.35 百里香应符合 NY/T 901 的规定。
- 2.1.36 香荚兰应符合 NY/T 901 的规定。
- 2.1.7 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.38 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.39 猪油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.40 牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.41 食品添加剂 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。

## 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	油状液体，允许有少量加热可溶解性沉淀	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一烧杯中，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	具有该产品应有的色泽	
香气、滋味	具有该原料原有的香气和滋味	
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 规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
酸价 (KOH), mg/g	≤ 4.0	GB 5009.229
过氧化值, g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
水分, %	≤ 4	GB5009.3
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.09	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	GB 5009.22

注：\*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 JJF1070 的规定。

### 2.5 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB14881 的规定。

### 2.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、酸价、过氧化值、水分、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

香辛料调味油是以花椒、姜、孜然、八角茴香、桂皮、白胡椒、黑胡椒、辣椒、葱、大蒜、小茴香、丁香、芹菜籽、肉豆蔻、芫荽、洋葱、高良姜、豆蔻、草果、砂仁、蒟蒻、圆叶当归、姜黄、香茅、甘草、山奈、月桂、薄荷、椒样薄荷、留兰香、九里香、甜罗勒、迷迭香、芝麻、百里香、香荚兰中的一种或多种为原料，经挑选、粉碎、超临界二氧化碳萃取或食用油脂（大豆油，菜籽油，猪油，牛油中的一种）浸提得到风味成分后，加入食用油脂（大豆油，菜籽油，猪油，牛油中的一种）配制所得不同含量的非即食类食品工业用香辛料调味油。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，参照中华人民共和国标准 GB 2716《食品安全国家标准 植物油》和 GB/T 11425《中国肉桂油标准》制定了本企业标准，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、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

注：本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

旭梅（开封）生物科技有限公司