



413032S-2018



河南中大恒源生物科技股份有限公司企业标准

Q/HZS 0003S-2018

食用调味油

2018-09-28 发布

2018-09-28 实施

河南中大恒源生物科技股份有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南中大恒源生物科技股份有限公司提出。

本标准起草单位：河南中大恒源生物科技股份有限公司。

本标准主要起草人：章文晋、李轩。

H N

Q B

食用调味油

1 范围

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

本标准是以大豆油或葵花籽油为主要原料，加入（辣椒经植物油抽提溶剂提取、姜黄经食用酒精提取，分别浓缩）调配、灌装、封口加工而成食用调味油。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.2 姜黄应符合《中华人民共和国药典》2015 年版第一部的规定。

2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 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 食用酒精应符合 GB 10343 和 GB 31640 的规定。

2.1.6 植物油抽提溶剂应符合 GB 16629 和 GB1886.52 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		透明或半透明液体	从样品中取出适量试样，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	辣椒风味调味油	红色至深红色	
	姜黄风味调味油	浅黄色至黄色	
	复合风味调味油	橙色至红色	
气味	辣椒风味调味油	有辣椒特有香气	
	姜黄风味调味油	有姜黄特有香味	
	复合风味调味油	有复合香味	
滋味	辣椒风味调味油	有明显辣味，无异味	
	姜黄风味调味油	有特有香辛味，无异味	
	复合风味调味油	有复合香辛味，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	要求	检验方法
水分，%	≤ 5.0	GB 5009.3
酸价（KOH），mg/g	≤ 4.0	GB 5009.229
过氧化值，g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 10.0	GB 5009.22

溶剂残留, mg/kg	≤	20.0	GB 5009.262
*苯并【a】芘, μg/kg	≤	8.0	GB 5009.27
* 苯并【a】芘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 其他要求

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、酸价、过氧化值的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

食用调味油是以大豆油或葵花籽油为主要原料，加入（辣椒经植物油抽提溶剂提取、姜黄经食用酒精提取分别浓缩）调配、灌装、封口加工而成。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，参照相关国标、行标的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中苯并【a】芘指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南中大恒源生物科技股份有限公司

H N

Q B