



410217S-2019



河南广味鲜食品有限公司企业标准

Q/HGS 0002S-2019

---

# 食用调味油

2019-01-21 发布

2019-01-21 实施

---

河南广味鲜食品有限公司 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。

本标准由河南广味鲜食品有限公司提出并起草。

本标准起草单位：河南广味鲜食品有限公司。

本标准起草人：张猛。

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、贮存等。

本标准适用于以大豆油、菜籽油中的一种或多种为主要原料，经加热，添加辣椒、花椒（麻椒）、藤椒、青花椒、黑胡椒、白胡椒、山胡椒、八角、桂皮、丁香、砂仁、小茴香、芥末籽、辣椒籽、孜然、大葱、生姜、大蒜中的一种或多种，经粉碎，淋油、过滤、添加或不添加辣椒油树脂、花椒（麻椒）提取物、黄芥末油树脂中的一种或多种，经调配、灌装、包装而成的食用调味油。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.2 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.3 花椒、青花椒应符合 GB/T 30391 和 GH/T 1142 的规定。
- 2.1.4 藤椒、山胡椒、辣椒籽应无公害、无污染、无霉变，并应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.5 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.6 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.7 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.8 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.9 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.10 砂仁、小茴香应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.11 芥末籽应符合 GB/T 32730 的规定。
- 2.1.12 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.13 大葱应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.14 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.15 大蒜应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.16 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.17 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.18 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.19 花椒（麻椒）提取物、黄芥末油树脂应符合 GB 29938 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，底部有少量粉碎后的原料物质	从样品中取出 1 瓶，倒入一洁净

色 泽	具有该产品应有的色泽	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。
气味、滋味	具有该产品特有的气味、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/(%)	≤ 2.0	GB 5009.236
酸价(以脂肪酸计)(KOH)/(mg/g)	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> /(μg/kg)	≤ 10.0	GB 5009.22
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.11
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.12
*苯并[a]芘/(μg/kg)	≤ 8.0	GB 5009.27

注：\*苯并[a]芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

### 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 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、净含量及允许短缺量、水分及挥发物、酸价、过氧化值。  
型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以大豆油、菜籽油中的一种或多种为主要原料，经加热，添加辣椒、花椒（麻椒）、藤椒、青花椒、黑胡椒、白胡椒、山胡椒、八角、桂皮、丁香、砂仁、小茴香、芥末籽、辣椒籽、孜然、大葱、生姜、大蒜中的一种或多种，经粉碎，淋油、过滤、添加或不添加辣椒油树脂、花椒（麻椒）提取物、黄芥末油树脂中的一种或多种，经调配、灌装、包装而成的食用调味油。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》的规定，参照 GB 2716 《食品安全国家标准 植物油》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中苯并[a]芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南广味鲜食品有限公司

H N  
Q B