



410477S-2019



河南美高食品有限公司企业标准

Q/HMS 0003S-2019

---

# 食用油状调味料

2019-02-18 发布

2019-02-18 实施

---

河南美高食品有限公司 发布

## 前 言

本标准是按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南美高食品有限公司提出。

本标准起草单位：郑州市食品安全协会、河南美高食品有限公司。

本标准主要起草人：王梦婕、袁俊辉、李存保。

H N

Q B

# 食用油状调味料

## 1 范围

本标准规定了食用油状调味料的分类、要求，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以生羊油、生牛油、生鸡油、生猪油、精炼牛油、大豆油、菜籽油、花生油、芝麻油中的一种或几种为主要原料，添加八角、小茴香、花椒、辣椒、白芷、香叶、高良姜、砂仁、丁香、小豆蔻、荜拔、草果、陈皮、桂皮、山奈、干姜、甘草、栀子、香茅、芹菜、红皮洋葱、洋葱、香菜、大葱、生姜、花椒粉、辣椒粉中的几种，经配料、熬制、过滤、分离、加入或不加入（辣椒、花椒中的一种或两种）炸制、搅拌或不搅拌、包装而成的食用油状调味料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 精炼牛油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 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 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

2.1.5 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.6 八角、小茴香、花椒、香叶、高良姜、砂仁、丁香、小豆蔻、荜拔、草果、桂皮、山奈、干姜、甘草、香茅、辣椒、花椒粉、辣椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.7 芹菜、红皮洋葱、洋葱、香菜、大葱、生姜应无污染、无虫蚀、无腐烂变质，且符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.8 生羊油、生牛油、生鸡油、生猪油应无血污、无异味异嗅、无变质，并附有动物检验检疫合格证明，符合国家有关规定。

2.1.9 白芷、陈皮、栀子应符合《中华人民共和国药典》2015版一部的规定。

### 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 | 具有本品应有的性状 | 从样品中取出适量，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 | 具有本品应有的色泽 |  |
| 气味 | 具有本品应有的气味 |  |
| 滋味 | 具有本品应有的滋味 |  |
| 杂质 | 无肉眼可见外来异物 |  |

### 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 |             |
|---------------------|--------------------------------------|-------|------|-------------|
|                     | 调味羊油、调味牛油、<br>调味鸡油、调味猪油、<br>牛油辣椒、麻辣油 | 红油、葱油 |      |             |
| 水分及挥发物, g/100g      | ≤                                    | 0.5   | 0.5  | GB 5009.236 |
| 酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g | ≤                                    | 2.5   | 3.0  | GB 5009.229 |
| 过氧化值(以脂肪计), g/100g  | ≤                                    | 0.20  | 0.25 | GB 5009.227 |
| 丙二醛, mg/100g        | ≤                                    | 0.25  | -    | GB 5009.181 |
| 总砷(以As计), mg/kg     | ≤                                    | 0.1   |      | GB 5009.11  |
| 铅*(以Pb计), mg/kg     | ≤                                    | 0.8   |      | GB 5009.12  |
| 苯并[α]芘, μg/kg       | ≤                                    | 10    |      | GB 5009.27  |

\* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

## 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

| 项 目            | 采样方案 <sup>a</sup> 及限量 |   |                 |                 | 检验方法              |
|----------------|-----------------------|---|-----------------|-----------------|-------------------|
|                | n                     | c | m               | M               |                   |
| 菌落总数, CFU/g    | 5                     | 2 | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>5</sup> | GB 4789.2         |
| 大肠菌群, MPN/g    | 5                     | 2 | 0.3             | 1.5             | GB 4789.3 MPN 计数法 |
| 霉菌, CFU/g      | 5                     | 2 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> | GB 4789.15        |
| 酵母, CFU/g      | 5                     | 2 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> |                   |
| 沙门氏菌, /25g     | 5                     | 0 | 0               | -               | GB 4789.4         |
| 金黄色葡萄球菌, CFU/g | 5                     | 2 | 100             | 10000           | GB 4789.10 第二法    |

<sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

## 2.5 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。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 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；兽药残留限量应符合国家相关规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括：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。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

食用油状调味料是以生羊油、生牛油、生鸡油、生猪油、精炼牛油、大豆油、菜籽油、花生油、芝麻油中的一种或几种为主要原料，添加八角、小茴香、花椒、辣椒、白芷、香叶、高良姜、砂仁、丁香、小豆蔻、荜拨、草果、陈皮、桂皮、山奈、干姜、甘草、栀子、香茅、芹菜、红皮洋葱、洋葱、香菜、大葱、生姜、花椒粉、辣椒粉中的几种，经配料、熬制、过滤、分离、加入或不加入（辣椒、花椒中的一种或两种）炸制、搅拌或不搅拌、包装而成的。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南美高食品有限公司

H N  
Q B