



410572S-2019



河南中望食品有限公司企业标准

Q/HZS 0005S-2019

调味油

2019-03-22 发布

2019-03-22 实施

河南中望食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由河南中望食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：曹长春。

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、运输及贮存等。

本标准适用于以熟制(大豆油、玉米油、菜籽油、葵花籽油)中的几种为主要原料,添加辣椒、花椒提取物、花椒精油、香葱、蒜、姜、麻椒、藤椒、芥末、山胡椒、干锅味香精中的一种或几种,经配料、搅拌、灌装、包装而制成的调味油。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 玉米油应符合 GB/T 19111 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 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 香辛料(辣椒、麻椒、藤椒、芥末、山胡椒)应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.6 香葱、姜、蒜应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.7 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.8 花椒精油应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.9 花椒提取物应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.10 干锅味香精应符合 GB 30616 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
色泽	具有产品应有色泽	取样品 1 份,置入无色透明的烧杯中,在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质,嗅其气味,温开水漱口后,品尝其滋味
气、滋味	具有产品应有的气、滋味,无异味	
性状	油状液体	
杂质	无肉眼可见外来杂质,久置允许有少量原料物质沉淀	

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, g/100g	≤ 10.0	GB 5009.236
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), 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

苯并(a)芘*, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	8.0	GB 5009.27
带*严于食品安全标准 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：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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以熟制(大豆油、玉米油、菜籽油、葵花籽油)中的几种为主要原料，添加辣椒、花椒提取物、花椒精油、香葱、蒜、姜、麻椒、藤椒、芥末、山胡椒、干锅味香精中的一种或几种，经配料、搅拌、灌装、包装而制成的调味油。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《调味料产品生产许可证审查细则》要求制订本企业标准，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 的规定。

H N

河南中望食品有限公司

Q B