



410866S-2019



河南久居香调味品有限公司企业标准

Q/HJT 0003S-2019

调味油

2019-04-22 发布

2019-04-22 实施

河南久居香调味品有限公司 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》的要求编写。

本标准由河南久居香调味品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孙腾飞、孙现法、宋永先、寇辉。

H N

Q B

调味油

1 范围

本标准规定了调味油分类、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、食用牛油、食用鸡油、郫县豆瓣酱、豆豉、香辛料【辣椒、花椒、胡椒、八角、桂皮、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、高良姜、姜、葱、蒜、洋葱、芫荽】、白果、白芷、橘皮（陈皮）中的几种为原料，经预处理、配料、炸制、熬制、过滤、灌装、包装加工而成的调味油。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.2 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 食用牛油、食用鸡油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.4 郫县豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。

2.1.5 豆豉应符合 GB 2712 的规定。

2.1.6 香辛料【辣椒、花椒、胡椒、八角、桂皮、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、高良姜】应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.7 姜、葱、蒜、洋葱、芫荽应清洁卫生、无霉变、无虫蛀、无腐烂、无污染，具有各品种应有的色泽和气、滋味，同时应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.8 白果、白芷、橘皮（陈皮）应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

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	液态油状	从样品中随机取出适量，置于洁净烧杯中，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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，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, %	≤ 3.0	GB 5009.236
酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 5.0	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	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
苯并 (α) 芘, μg/kg	≤ 10.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 10.0	GB 5009.22
注: *铅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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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, 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、过氧化值的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以大豆油、菜籽油、食用牛油、食用鸡油、郫县豆瓣酱、豆豉、香辛料【辣椒、花椒、胡椒、八角、桂皮、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、高良姜、姜、葱、蒜、洋葱、芫荽】、白果、白芷、橘皮（陈皮）中的几种为原料，经预处理、配料、炸制、熬制、过滤、灌装、包装加工而成的调味油。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GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》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、贮存等。姜、葱、蒜、洋葱、芫荽这些原料是新鲜的，会引入水分，所以水分及挥发物会稍微高点。本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南久居香调味品有限公司

QB