



411100S-2019



河南中大恒源生物科技股份有限公司企业标准

Q/HZD 0003S-2019

---

# 液态调味油

2019-05-14 发布

2019-05-14 实施

---

河南中大恒源生物科技股份有限公司 发布

## 前 言

企业标准按 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、潘天义、杨伟强、李轩。

H N

Q B

# 液态调味油

## 1 范围

本标准规定了液态调味油的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以辣椒、八角、孜然、花椒、生姜、桂皮、十三香（高良姜、香叶、姜黄、黑胡椒、山奈、肉豆蔻、草果、小豆蔻、八角、桂皮、生姜粉、白胡椒、花椒）中的一种或多种为原料，经食用植物油（大豆油或葵花籽油）高温浸泡、过滤、调配、灌装加工而成的液态调味油。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.2 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.3 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.4 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.5 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.6 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.7 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 白胡椒应符合 GB/T 7900 的要求。
- 2.1.10 高良姜应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.11 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 2.1.12 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.13 小豆蔻、香叶、山奈、草果、姜黄应干净、无虫变、无发霉，并符合 GB 2762、GB 2763 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	从样品中取出适量样品，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
	八角风味调味油		浅棕色至棕色
	孜然风味调味油		浅黄绿色至深黄绿色
	花椒风味调味油		浅黄色至浅黄绿色
	生姜风味调味油		浅红色至棕红色
	麻辣风味调味油		红色
	桂皮风味调味油		浅黄色至棕色
	十三香调味油		浅黄色至棕色
气味、滋味	辣椒风味调味油	有辣椒特有香气，有明显辣味，无异味	
	八角风味调味油	有八角特有香味，有特有香辛味，无异味	

	孜然风味调味油	有孜然特有香味，有孜然特有滋味，无异味
	花椒风味调味油	有花椒特有香味，有明显麻味，无异味
	生姜风味调味油	有生姜特有香味，有明显辛辣味，无异味
	麻辣风味调味油	有辣椒花椒特有香味，有明显麻辣味，无异味
	桂皮风味调味油	有桂皮特有香味，无异味
	十三香调味油	有其特有香味，无异味
	杂质	无正常视力可见外来杂质

### 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，%	≤ 0.8	GB 5009.236
酸价（KOH），mg/g	≤ 3.0	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 <sub>1</sub> ，μg/kg	≤ 10	GB 5009.22
苯并（α）芘*，μg/kg	≤ 8.0	GB 5009.27

\* 该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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 2.6 其它要求

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

出厂检验项目包括感官要求、酸价、过氧化值、水分及挥发物、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

液态调味油是以辣椒、八角、孜然、花椒、生姜、桂皮、十三香（高良姜、香叶、姜黄、黑胡椒、山奈、肉豆蔻、草果、小豆蔻、八角、桂皮、生姜粉、白胡椒、花椒）中的一种或多种为原料，经食用植物油（大豆油或葵花籽油）高温浸泡、过滤、调配、灌装等工艺加工而成的。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，参照 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》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