



411087S-2019



河南中大佰味香料科技有限公司企业标准

Q/HBW 0006S-2019

食用调味油

2019-05-14 发布

2019-05-14 实施

河南中大佰味香料科技有限公司 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。

本标准由河南中大佰味香料科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南中大佰味香料科技有限公司。

本标准主要起草人：章文晋、潘天义、杨伟强、李轩。

H N

Q B

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。

本标准适用于以大豆油或葵花籽油、食品用香精（鸡肉味香精、猪肉味香精、牛肉味香精中的一种或多种）为原料，经配、混合、灌装等工艺加工而成的食用调味油。

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 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 食品用香精（鸡肉味香精、猪肉味香精、牛肉味香精）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
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	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的滋味和气味，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
酸价 (KOH) (以脂肪计), 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	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

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

出厂检验项目包括感官要求、酸价、过氧化值、标签、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

食用调味油是以大豆油或葵花籽油、食品用香精（鸡肉味香精、猪肉味香精、牛肉味香精中的一种或多种）为原料，经配、混合、灌装等工艺加工而成。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（ α ）芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南中大佰味香料科技有限公司

H N
Q B