



416638S-2020



河南胖姐食品有限公司企业标准

Q/HPJS 0008S-2020

调味油

2020-10-22 发布

2020-10-22 实施

河南胖姐食品有限公司 发布

前 言

本企业标准按 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。

本标准由河南胖姐食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：孟香英。

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、检验规则等。

本标准适用于以食用大豆油、食用菜籽油、食用花生油中的一种或几种为主要原料，辅以辣椒、丁香、花椒、胡椒、桂皮、八角、藤椒、葱、姜、蒜、小茴香、肉豆蔻、孜然、芝麻中的一种或几种，经油炸提味、过滤，添加或不添加辣椒油树脂、食品用香精（辣椒香精、孜然香精、花椒香精、肉味香精中的一种或几种），混合或不混合、灌装、包装加工而成的调味油。

根据原料不同将产品分为不同种类：辣椒调味油、丁香调味油、花椒调味油、胡椒调味油、桂皮调味油、八角调味油、藤椒调味油、葱调味油、姜调味油、蒜调味油、小茴香调味油、肉豆蔻调味油、孜然调味油、调味香油、复合调味油。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 食用大豆油应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 的规定。

2.1.2 食用菜籽油应符合 GB 2716 和 GB/T 1536 的规定。

2.1.3 食用花生油应符合 GB 2716 和 GB/T 1534 的规定。

2.1.4 辣椒、丁香、花椒、胡椒、桂皮、八角、藤椒、葱、姜、蒜、小茴香、肉豆蔻、芝麻应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.5 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。

2.1.6 食品用香精（辣椒香精、孜然香精、花椒香精、肉味香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.7 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。

2.2 感官要求

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	取样品置于洁净的烧杯中,在自然光下观察色泽、性状和杂质,闻其气味,用温开水漱口,品其滋味
色泽	具有本品应具有色泽	
气、滋味	具有产品特有气味和滋味,无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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	≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值, g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
*苯并[a]芘, μg/kg	≤	8.0	GB 5009.27
注: *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

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 和 GB 8955 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、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

本标准适用于以食用大豆油、食用菜籽油、食用花生油中的一种或几种为主要原料，辅以辣椒、丁香、花椒、胡椒、桂皮、八角、藤椒、葱、姜、蒜、小茴香、肉豆蔻、孜然、芝麻中的一种或几种，经油炸提味、过滤，添加或不添加辣椒油树脂、食品用香精（辣椒香精、孜然香精、花椒香精、肉味香精中的一种或几种），混合或不混合、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。

H N
河南胖姐食品有限公司

Q B