



416663S-2020



河南广味鲜食品有限公司企业标准

Q/HGS 0002S-2020

调味油

2020-10-25 发布

2020-10-25 实施

河南广味鲜食品有限公司 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。

本标准由河南广味鲜食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张猛、王娟、朱宝国。

本标准自发布日期起替代 Q/HGS 0002S-2019。

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植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、葵花籽油、芝麻油中一种或几种）为主要原料，添加香辛料（花椒、辣椒、香葱、芥末、藤椒、大蒜、山胡椒、姜、麻椒、孜然中一种或几种经过烘炒、压榨、淋油）、芝麻、食用香料（辣椒油树脂、花椒提取物、黄芥末提取物、大蒜油、生姜油中一种或几种）、辣椒油、食用香精（大蒜香精、生姜香精、花椒油香精、麻椒油香精、藤椒油香精、麻辣油香精、芥末油香精、香葱油香精、山胡椒油香精、干锅味香精、辣椒油香精、孜然油香精、奥尔良香精、烧烤油香精中一种或几种）中的一种或几种，经配料、搅拌、灌装、包装加工而成的调味油。

产品根据添加原料不同可分为：花椒调味油、香葱调味油、大蒜调味油、姜调味油、麻椒调味油、藤椒调味油、麻辣调味油、芥末调味油、干锅味调味油、山胡椒调味油、辣椒调味油、芝麻调味油、香辣烧烤调味油、烧烤调味油、奥尔良烧烤调味油、黑胡椒烧烤调味油、孜然调味油。

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 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 辣椒油树脂应符合 GB 28314 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.6 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.7 黄芥末提取物应符合 GB 1886.269 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.8 花椒提取物应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.9 食用香精（大蒜香精、生姜香精、花椒油香精、麻椒油香精、藤椒油香精、麻辣油香精、芥末油香精、香葱油香精、山胡椒油香精、干锅味香精、辣椒油香精、孜然油香精、奥尔良香精、烧烤油香精）符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.10 大蒜油应符合 GB 1886.272 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.11 生姜油应符合 GB 1886.29 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.12 香辛料（花椒、辣椒、香葱、芥末、藤椒、大蒜、山胡椒、姜、麻椒、孜然）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.13 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.14 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 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 100g，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	≤ 5.0	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
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 10.0	GB 5009.22
苯并(a)芘, μg/kg	≤ 10.0	GB 5009.27

注：带*项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

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

本标准适用于以食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、葵花籽油、芝麻油中一种或几种）为主要原料，添加香辛料（花椒、辣椒、香葱、芥末、藤椒、大蒜、山胡椒、姜、麻椒、孜然中一种或几种经过烘炒、压榨、淋油）、芝麻、食用香料（辣椒油树脂、花椒提取物、黄芥末提取物、大蒜油、生姜油中一种或几种）、辣椒油、食用香精（大蒜香精、生姜香精、花椒油香精、麻椒油香精、藤椒油香精、麻辣油香精、芥末油香精、香葱油香精、山胡椒油香精、干锅味香精、辣椒油香精、孜然油香精、奥尔良香精、烧烤油香精中一种或几种）中的一种或几种，经配料、搅拌、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《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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南广味鲜食品有限公司

QB