



416778S-2020



河南省尊纳食品有限公司企业标准

Q/HZN 0004S-2020

食用调味油

2020-11-16 发布

2020-11-16 实施

河南省尊纳食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规则编写。

本标准由河南省尊纳食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南省尊纳食品有限公司、众平检测有限公司。

本标准主要起草人：李调整、王通。

H N

Q B

食用调味油

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。

本标准适用于以大豆油为主要原料，添加辣椒油树脂、花椒油、麻椒油、生姜油、大蒜油、黄芥末提取物中的一种或几种，经调配、混合、包装而成的食用调味油（本品属性为调味品）。

根据添加原料的不同，可以分为：辣椒调味油、花椒调味油、麻椒调味油、芥末调味油。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。

2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 大蒜油应符合 GB 1886.272 的规定。

2.1.4 花椒油、麻椒油应符合 NY/T 2111 的规定。

2.1.5 生姜油应符合 GB 1886.29 的规定。

2.1.6 黄芥末提取物应符合 GB 1886.269 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	将 50mL 样品置于洁净烧杯中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味；然后用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味	具有该产品应有的气味，无异味	
滋味	具有该产品应有的滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质，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, %	≤ 0.80	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
*苯并 (a) 芘, μg/kg	≤	8	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	10	GB 5009.22
* 此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

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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

食用调味油以大豆油为主要原料，添加辣椒油树脂、花椒油、麻椒油、生姜油、大蒜油、黄芥末提取物中的一种或几种，经调配、混合、包装而成的食用调味油（本品属性为调味品）。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。

河南省尊纳食品有限公司

H N

Q B