



417194S-2020



开封力嘉食品科技有限公司企业标准

Q/KLS 0002S-2020

香辛料调味油

2020-12-25 发布

2020-12-25 实施

开封力嘉食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由开封力嘉食品科技有限公司提出。

本标准由上海旭梅食品科技股份有限公司天然香料研发中心及开封力嘉食品科技有限公司体系部负责起草。

本标准主要起草人：陈建华、翁少伟、陈晨、周少华、孟依。

H N

Q B

香辛料调味油

1 范围

本标准规定了香辛料调味油的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以花椒、姜、孜然、八角茴香、桂皮、白胡椒、黑胡椒、辣椒、葱、大蒜、小茴香、丁香、芹菜籽、肉豆蔻、芫荽、洋葱、高良姜、豆蔻、草果、砂仁、莳萝、圆叶当归、姜黄、香茅、甘草、山奈、月桂、薄荷、椒样薄荷、留兰香、九里香、甜罗勒、迷迭香、芝麻、百里香、香荚兰中的一种或多种为原料，经挑选、粉碎、超临界二氧化碳萃取或食用油脂（大豆油、菜籽油、猪油、牛油中的一种）浸提得到风味成分后，加入食用油脂（大豆油、菜籽油、猪油、牛油中的一种）配制所得不同含量的非即食类食品工业用香辛料调味油。

根据所用香辛料原料品种的不同分为：单一风味香辛料调味油【花椒风味调味油、姜风味调味油、孜然风味调味油、八角风味调味油、桂皮风味调味油、白胡椒风味调味油、黑胡椒风味调味油、辣椒风味调味油、葱风味调味油、大蒜风味调味油、小茴香风味调味油、丁香风味调味油、芹菜籽风味调味油、肉豆蔻风味调味油、芫荽风味调味油、洋葱风味调味油、高良姜风味调味油、豆蔻风味调味油、草果风味调味油、砂仁风味调味油、莳萝风味调味油、圆叶当归风味调味油、姜黄风味调味油、香茅风味调味油、甘草风味调味油、山奈风味调味油、月桂风味调味油、薄荷风味调味油、椒样薄荷风味调味油、留兰香风味调味油、九里香风味调味油、甜罗勒风味调味油、迷迭香风味调味油、芝麻风味调味油、百里香风味调味油、香荚兰风味调味油】、复合风味香辛料调味油【葱蒜风味调味油、葱姜风味调味油、姜蒜风味调味油、麻辣风味调味油、川香调味油、火锅风味调味油、五香调味油、十三香调味油、十五香调味油】。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 花椒应符合 LY/T 1652 的规定。

2.1.2 姜应符合 GH/T 1172 的规定。

2.1.3 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。

2.1.4 八角茴香应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.5 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。

- 2.1.6 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.7 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.8 辣椒应符合 GB 10465 的规定。
- 2.1.9 葱应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.10 大蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.11 小茴香应符合 NY/T 901 规定。
- 2.1.12 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.13 芹菜籽应符合 GB/T 22303 的规定。
- 2.1.14 肉豆蔻应符合 NY/T 901 的规定。
- 2.1.15 芫荽应符合 NY/T 901 的规定。
- 2.1.16 洋葱应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.17 高良姜应符合 NY/T 901 的规定。
- 2.1.18 豆蔻应符合 NY/T 901 的规定。
- 2.1.19 草果应符合 NY/T 901 的规定。
- 2.1.20 砂仁应符合 NY/T 901 的规定。
- 2.1.21 蒔萝应符合 NY/T 901 的规定。
- 2.1.22 圆叶当归符合 NY/T 901 的规定。
- 2.1.23 姜黄应符合 NY/T 901 的规定。
- 2.1.24 香茅应符合 NY/T 901 的规定。
- 2.1.25 甘草应符合 NY/T 901 的规定。
- 2.1.26 山奈应符合 NY/T 901 的规定。
- 2.1.27 月桂应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.28 薄荷应符合 GB/T 32736 的规定。
- 2.1.29 椒样薄荷应符合 NY/T 901 的规定。
- 2.1.30 留兰香应符合 NY/T 901 的规定。
- 2.1.31 九里香应符合 NY/T 901 的规定。
- 2.1.32 甜罗勒应符合 GB/T 22304 的规定。
- 2.1.33 迷迭香应符合 GB/T 22301 的规定。
- 2.1.34 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。

N

B

2.1.35 百里香应符合 NY/T 901 的规定。

2.1.36 香荚兰应符合 NY/T 901 的规定。

2.1.37 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.38 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.39 猪油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.40 牛油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.41 食品添加剂 二氧化碳应符合 GB 1886.228 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，允许有少量加热可溶解性沉淀	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
香气、滋味	具有该原料原有的香气和滋味	
杂质	无肉眼可见外来杂质和异物	

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(以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 4.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
水分, %	≤ 4	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.09	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	GB 5009.22

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

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 食品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；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、酸价、过氧化值、水分、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

香辛料调味油是以花椒、姜、孜然、八角茴香、桂皮、白胡椒、黑胡椒、辣椒、葱、大蒜、小茴香、丁香、芹菜籽、肉豆蔻、芫荽、洋葱、高良姜、豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、圆叶当归、姜黄、香茅、甘草、山奈、月桂、薄荷、椒样薄荷、留兰香、九里香、甜罗勒、迷迭香、芝麻、百里香、香莱兰中的一种或多种为原料，经挑选、粉碎、超临界二氧化碳萃取或食用油脂（大豆油、菜籽油、猪油、牛油中的一种）浸提得到风味成分后，加入食用油脂（大豆油、菜籽油、猪油、牛油中的一种）配制所得不同含量的非即食类食品工业用香辛料调味油。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，制定了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

因产品原料除油脂外还含有一种或多种香辛料提取物，香辛料提取物部分的酸价、过氧化值指标数值也应考虑，故产品理化指标中的酸价(以脂肪计) (KOH) ≤ 4 mg/g、过氧化值(以脂肪计) ≤ 0.25 g/100g。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

开封力嘉食品科技有限公司