



417201S-2020



河南普乐泰生物科技股份有限公司企业标准

Q/HPS 0007S-2020

食用调味油

2020-12-25 发布

2020-12-25 实施

河南普乐泰生物科技股份有限公司 发布

前 言

本标准由河南普乐泰生物科技股份有限公司提出。

本标准起草单位：河南普乐泰生物科技股份有限公司。

本标准主要起草人：许雄、王振林、夏茹、王改凤。

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、检验规则等。

本标准适用于以食用植物油(大豆油、花生油、色拉油、菜籽油)中的一种或几种或(和)食用动物油(鸡油、猪油、牛油、鸭油、羊油)中的一种或几种为主要原料,添加香辛料(洋葱、大葱、小葱、花椒、肉桂、砂仁、香叶、山奈、草果、调料九里香、八角、豆蔻、荜拔、姜、高良姜、蒜、辣椒、甘草、月桂、丁香、芝麻、黑胡椒、白胡椒中的一种或几种)为辅料,选择性添加食用盐、味精、白芷、食品用香精(鸡肉香精、猪肉香精、牛肉香精、鸭肉香精、羊肉香精的一种或几种),经原料处理、配料、熬制、灌装等主要工艺加工制成的食用调味油。

产品按原料可分为:植物油风味调味油、动物油风味调味油和复合型风味调味油。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.2 食用动物油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.3 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.5 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.6 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.7 食用香精应符合 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	固态或液态或固液混合态	取适量试样,置于一清洁、干燥的器皿中,在自然光下目测性状、色泽和杂质,鼻嗅其气味,口尝其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
滋味及气味	具有本品固有的滋、气味,无异味	
杂质	允许底部有少量直径小于0.1毫米的料渣,无肉眼可见其它杂质	

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, g/100g	≤ 10.0	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
总砷（以As计）, mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
铅（以Pb计）, mg/kg	≤	0.1	GB 5009.12
丙二醛（以脂肪计）, mg/100g	≤	0.25	GB 5009.181
*苯并（a）芘, μg/kg	≤	8	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《定量包装商品计量监督管理办法》的规定,按 JJF 1070 规定的方法测定。

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；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；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、水分及挥发物、酸价、过氧化值、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

本标准是以食用植物油(大豆油、花生油、色拉油、菜籽油)中的一种或几种或(和)食用动物油(鸡油、猪油、牛油、鸭油、羊油)中的一种或几种为主要原料,添加香辛料(洋葱、大葱、小葱、花椒、肉桂、砂仁、香叶、山奈、草果、调料九里香、八角、豆蔻、荜拔、姜、高良姜、蒜、辣椒、甘草、月桂、丁香、芝麻、黑胡椒、白胡椒中的一种或几种)为辅料,选择性添加食用盐、味精、白芷、食品用香精(鸡肉香精、猪肉香精、牛肉香精、鸭肉香精、羊肉香精的一种或几种),经原料处理、配料、熬制、灌装等主要工艺加工制成的食用调味油。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。

河南普乐泰生物科技股份有限公司