



412372S-2021



河南栗兴调味品有限公司企业标准

Q/HLT 0002S-2021

调味油

2021-10-07 发布

2021-10-07 实施

河南栗兴调味品有限公司 发布

前 言

本标准由河南栗兴调味品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：何玉梅

HN
QB

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动植物油（大豆油、芝麻油、鸡油、猪油、牛油中的一种或几种）为原料，加入香辛料（姜、大蒜、花椒、辣椒、葱、麻椒、八角、桂皮、丁香中的一种或几种）、芥末中的一种或几种，经油炸、过滤，加入或不加入芝麻味香精、辣椒红、花椒提取物中的一种或几种，再经冷却、灌装、包装加工而成的调味油。

根据所用原辅料不同，产品分为：单一调味油、复合调味油。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 香辛料（姜、大蒜、花椒、辣椒、葱、麻椒、八角、桂皮、丁香）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.2 芥末应符合 GB/T 32730 的规定。
- 2.1.3 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 猪油应符合 GB/T 8937 和 GB 10146 的规定。
- 2.1.6 鸡油、牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.7 芝麻味香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.8 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.9 花椒提取物应符合 GB 29938 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	取适量样品置于洁净的白瓷盘或烧杯中，自然光下，观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
滋味、气味	具有原料经混合、加工后特有的香气、滋味，香气浓郁、味道纯正、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
	以食用植物油为主要原料	以食用动物油为主要原料	

酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g ≤	3	2.5	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g ≤	0.25	0.2	GB 5009.227
丙二醛, mg/100g ≤	—	0.25	GB 5009.181
水分及挥发物, g/100g ≤	3.0		GB 5009.236
总砷(以 As 计), mg/kg ≤	0.5		GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg ≤	0.9		GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg ≤	10		GB 5009.22
苯并[α]芘, μg/kg ≤	10		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

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

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, 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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用动植物油（大豆油、芝麻油、鸡油、猪油、牛油中的一种或几种）为原料，加入香辛料（姜、大蒜、花椒、辣椒、葱、麻椒、八角、桂皮、丁香中的一种或几种）、芥末中的一种或几种，经油炸、过滤，加入或不加入芝麻味香精、辣椒红、花椒提取物中的一种或几种，再经冷却、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。

河南栗兴调味品有限公司