



413047S-2021



周口红八方生物科技有限公司企业标准

Q/ZHSK 0001S-2021

调味油

2021-12-08 发布

2021-12-08 实施

周口红八方生物科技有限公司 发布

前　　言

本标准由周口红八方生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：彭跃中。

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。

本标准适用于以大豆油为主要原料，添加辣椒或花椒，经前处理、炸制后添加辣椒油树脂或花椒提取物，经过滤、包装加工而成的调味油。

根据添加原辅料不同分为：辣椒调味油、花椒调味油。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 大豆油应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 的规定。
- 2.1.2 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.3 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.6 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	液体	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其性状、色泽、杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品特有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气味、滋味，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 规定

表 2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
水分及挥发物，g/100g ≤	0.80	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 ≤	0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.8	GB 5009.12
苯并[a]芘，μg/kg ≤	10	GB 5009.27

不溶性杂质, %	≤	0.05	GB/T 15688
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	10	GB 5009.22
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 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

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分及挥发物、酸价、过氧化值的检测。
型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以大豆油为主要原料，添加辣椒或花椒，经前处理、炸制后添加辣椒油树脂或花椒提取物，经过滤、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。

周口红八方生物科技有限公司

H N

Q B