



410822S-2021



河南省道赢食品有限公司企业标准

Q/HDS 0001S-2021

调味油

2021-04-26 发布

2021-04-26 实施

河南省道赢食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省道赢食品有限公司提出并起草。

本标准由郑州职业技术学院和河南省道赢食品有限公司共同起草。

本标准起草人：张新伟、陈来彬、付振鸿、王静。

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、菜籽油、动物油（羊油、鸡油、牛油中的一种或几种）一种或两种为原料，加入香辛料[高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒟蒻、土茴香、圆叶当归、辣椒、桂皮（肉桂）、阴香、大清桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂（香叶）、留兰香、肉豆蔻、甜罗勒、荜拔、胡椒、迷迭香、丁香、蒙百里香、百里香、香茅兰、花椒、山楂中的一种或几种]、白芷、橘皮（陈皮）、鲜洋葱、鲜大葱、鲜小葱、鲜韭葱、鲜姜、鲜大蒜中的一种或几种，添加或不添加辣椒红（仅混合型调味油使用）、食品用香料（洋葱油、香葱油、大蒜油、生姜油、八角茴香油、小茴香油、丁香叶油、孜然油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、白芷酊、香叶油、黄芥末提取物、辣椒油树脂中的一种或几种）中的一种或多种，经预处理、配料、混合、加热、油炸、熬制、过滤、调配或不调配、灌装、包装加工而成的调味油。

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 原料要求

2.1.1 香辛料[高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒟蒻、土茴香、圆叶当归、辣椒、桂皮（肉桂）、阴香、大清桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂（香叶）、留兰香、肉豆蔻、甜罗勒、荜拔、胡椒、迷迭香、丁香、蒙百里香、百里香、香茅兰、花椒]应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.2 山楂、白芷、橘皮（陈皮）应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.3 鲜洋葱、鲜大葱、鲜小葱、鲜韭葱、鲜姜、鲜大蒜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.5 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.6 动物油（羊油、鸡油或牛油）应符合 GB 10146 的规定。

2.1.7 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.8 洋葱油、香葱油、小茴香油、丁香叶油、孜然油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、白芷酊、香叶油应符合 GB 29938 的规定。

2.1.9 大蒜油应符合 GB 1886.272 和 GB 29938 的规定。

2.1.10 生姜油应符合 GB 1886.29 和 GB 29938 的规定。

2.1.11 八角茴香油应符合 GB 1886.140 和 GB 29938 的规定。

2.1.12 黄芥末提取物应符合 GB 1886.269 和 GB 29938 的规定。

2.1.13 辣椒油树脂应符合 GB 28314 和 GB 29938 的规定。

2.1.14 生产用水应符合 GB 5749 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	澄清油状液体，允许有微量沉淀	从样品中随机取出适量，置于洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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
水分及挥发物，%	≤ 3.0	GB 5009.236
酸价(以脂肪计) (KOH)，mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)，g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
丙二醛，mg/100g	≤ 0.25（仅适用于以动物油脂为主料的产品）	GB 5009.181
总砷(以 As 计)，mg/kg	≤ 0.1（仅适用于单一型调味油）	GB 5009.11
	≤ 0.5（单一型调味油除外）	
铅(以 Pb 计)，mg/kg	≤ 0.1（仅适用于单一型调味油）	GB 5009.12
	≤ 1.0（单一型调味油除外）	
*苯并（a）芘，μg/kg	≤ 8.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 10	GB 5009.22
注：*苯并（a）芘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。型式检验按国家相关规定执行。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以大豆油、菜籽油、动物油（羊油、鸡油、牛油中的一种或几种）一种或两种为原料，加入香辛料[高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒟蒻、土茴香、圆叶当归、辣椒、桂皮（肉桂）、阴香、大清桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂（香叶）、留兰香、肉豆蔻、甜罗勒、荜拔、胡椒、迷迭香、丁香、蒙百里香、百里香、香莢兰、花椒、山楂中的一种或几种]、白芷、橘皮（陈皮）、鲜洋葱、鲜大葱、鲜小葱、鲜韭葱、鲜姜、鲜大蒜中的一种或几种，添加或不添加辣椒红（仅混合型调味油使用）、食品用香料（洋葱油、香葱油、大蒜油、生姜油、八角茴香油、小茴香油、丁香叶油、孜然油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、白芷酊、香叶油、黄芥末提取物、辣椒油树脂中的一种或几种）中的一种或多种，经预处理、配料、混合、加热、油炸、熬制、过滤、调配或不调配、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，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

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。

河南省道赢食品有限公司