410903S-2021

项城市富华食品有限公司企业标准

Q/XFS 0004S-2021

调味油

2021-05-01 发布　　2021-05-01 实施

项城市富华食品有限公司 发布

前　言

本标准由项城市富华食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘红林、刘书彬。

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。

本标准适用于以食用油（大豆油、花生油、菜籽油、玉米油、葵花籽油、芝麻油中的一种或几种）为原料，添加食品用香料（洋葱油、香葱油、大蒜油、生姜油、花椒提取物、八角茴香油、小茴香油、丁香叶油、黑胡椒油、白胡椒油、孜然油、辣椒油树脂、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、甘草酊、白芷酊、肉豆蔻油、香叶油、迷迭香提取物、当归根油、黄芥末提取物、芝麻(CO_2)提取物中的一种或几种）、食品用香精（花椒味香精、胡椒味香精、葱油味香精、洋葱味香精、蒜油味香精、辣椒味香精、八角茴香油味香精、肉味香精、芥末油味香精中的一种或几种）、辣椒红中的几种，经过调配、混合、灌装加工而成的调味油；或以食用油（大豆油、花生油、菜籽油、玉米油、葵花籽油、芝麻油中的一种或几种）为原料，分别筛选辣椒、花椒、麻椒、藤椒、黑胡椒、白胡椒、大蒜、生姜（干姜）、大葱、桂皮、月桂叶、丁香、八角、肉桂、草果、孜然、芥末、芝麻中的一种或几种为辅料，经热油浸出、过滤、沉淀、灌装而成的调味油。

产品根据原料的不同可分为：辣椒调味油、香葱调味油、大蒜调味油、生姜调味油、花椒调味油、麻椒调味油、藤椒调味油、孜然调味油、芥末调味油、芝麻调味油、香辣调味油、麻辣调味油、复合调味油。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.2 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。

2.1.5 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。

2.1.6 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.7 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.8 花椒、麻椒、藤椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.9 生姜（干姜）应符合 GB/T 30383 的规定。

2.1.10 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.11 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。

2.1.12 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。

2.1.13 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。

2.1.14 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。

2.1.15 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.16 大蒜、大葱、肉桂、草果、芥末、黑胡椒、白胡椒应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.17 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。

2.1.18 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.19 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.20 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

名称	要求	检验方法
色泽	具有该产品应有的色泽	取适量样品倒入一洁净烧杯中，在自然光下，肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味、品其滋味。
性状	液态油状	
滋味、气味	具有该产品应有的气味和滋味，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 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
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	≤	10.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素B_1，μg/kg	≤	10.0	GB 5009.22
注：*铅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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、酸价、过氧化值。型式检验按国家相关规定执行。

HNQB

编制说明

本标准适用于以食用油（大豆油、花生油、菜籽油、玉米油、葵花籽油、芝麻油中的一种或几种）为原料，添加食品用香料（洋葱油、香葱油、大蒜油、生姜油、花椒提取物、八角茴香油、小茴香油、丁香叶油、黑胡椒油、白胡椒油、孜然油、辣椒油树脂、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、甘草酊、白芷酊、肉豆蔻油、香叶油、迷迭香提取物、当归根油、黄芥末提取物、芝麻(CO_2)提取物中的一种或几种）、食品用香精（花椒味香精、胡椒味香精、葱油味香精、洋葱味香精、蒜油味香精、辣椒味香精、八角茴香油味香精、肉味香精、芥末油味香精中的一种或几种）、辣椒红中的几种，经过调配、混合、灌装加工而成的调味油；或以食用油（大豆油、花生油、菜籽油、玉米油、葵花籽油、芝麻油中的一种或几种）为原料，分别筛选辣椒、花椒、麻椒、藤椒、黑胡椒、白胡椒、大蒜、生姜（干姜）、大葱、桂皮、月桂叶、丁香、八角、肉桂、草果、孜然、芥末、芝麻中的一种或几种为辅料，经热油浸出、过滤、沉淀、灌装而成的调味油。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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

项城市富华食品有限公司

FHN
QB