



410992S-2021



河南青山食品科技有限公司企业标准

Q/HQS 0005S-2021

调味油

2021-05-16 发布

2021-05-16 实施

河南青山食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南青山食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张东升、毕华江、陈会霞、张艳丽。

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，添加洋葱、八角、鲜葱、蒜、中国肉桂油、大蒜油树脂、八角茴香油、生姜油、食品用香精（鸡肉风味香精、牛肉风味香精、羊肉风味香精中的一种或几种）中的一种或几种，经预处理或不预处理、浸制或不浸制、调和、过滤、灌装而成的非即食调味油。

根据工艺和原料的不同分为：蔬菜味调味油（洋葱味调味油、香葱味调味油、大蒜味调味油）和肉香味调味油（鸡肉味调味油、牛肉味调味油、羊肉味调味油）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 生姜油应符合 GB 1886.29 的规定。
- 2.1.3 大蒜油树脂应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.4 八角茴香油应符合 GB/T 15068 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.5 八角应符合 GB/T 7652 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.6 中国肉桂油应符合 GB/T 11425 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.7 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。
- 2.1.8 大蒜应符合 NY/T 1791 的规定。
- 2.1.9 鲜葱应符合 NY/T 1835 的规定。
- 2.1.10 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.11 食品用香精（鸡肉风味香精、牛肉风味香精、羊肉风味香精）应符合 GB 31650 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
色泽	无色至浅黄色、乳白色或浅棕色	将试样置于50mL烧杯中，在自然光下观察色泽和性状、杂质，将试样置于50ML烧杯中，嗅其气味，品其滋味
性状	油状、均匀一致	
气、滋味	具有该产品特有的气味、滋味	
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
水分及挥发物, g/100g	≤ 1.0	GB 5009.236
酸价 (KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值, 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
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 10	GB 5009.22
苯并 (a) 芘*, μg/kg	≤ 8	GB 5009.27
注: *铅和苯并 (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

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、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、水分及挥发物。
型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以大豆油为主要原料，添加洋葱、八角、鲜葱、蒜、中国肉桂油、大蒜油树脂、八角茴香油、生姜油、食品用香精（鸡肉风味香精、牛肉风味香精、羊肉风味香精中的一种或几种）中的一种或几种，经预处理或不预处理、浸制或不浸制、调和、过滤、灌装而成的非即食调味油。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》的有关规定制定本标准，作为企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅和苯并（a）芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南青山食品科技有限公司