



411166S-2021



淮阳县老岳家石磨香油有限公司企业标准

Q/HLY 0004S-2021

---

# 调味油

2021-05-29 发布

2021-05-29 实施

---

淮阳县老岳家石磨香油有限公司 发布

## 前 言

本标准由淮阳县老岳家石磨香油有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：岳恒来。

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植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、葵花籽油、花生油、芝麻油中的一种或几种）为原料，加入香辛料或其粉（辣椒、花椒、麻椒、藤椒、胡椒、姜、高良姜、桂皮、肉桂、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、香豆蔻、姜黄、月桂叶、芫荽、圆叶当归、香茅、荜拔、甜罗勒、甘草、孜然、小茴香、丁香、山柰、砂仁、芥末籽、细叶芹、芹菜、阴香、芫荽、枫茅、留兰香、调料九里香、欧芹、多香果、蒙百里香、百里香、香茱萸、芝麻中的一种或几种）、白芷、栀子、陈皮、洋葱（经预处理）、大葱（经预处理）、小葱（经预处理）、蒜（经预处理）、香菜（经预处理）中的一种或几种，经混合、加热浸泡或炸制或熬制、过滤、调配【加入辣椒油树脂、生姜油、大蒜油、黄芥末油树脂、黄芥末提取物、花椒提取物、香葱油、肉桂皮油、八角茴香油、肉豆蔻衣油树脂、白芷酞、香叶油、芝麻（CO<sub>2</sub>）提取物中的一种或几种】或不调配、灌装、包装加工而成的调味油。

或以食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、葵花籽油、花生油、芝麻油中的一种或几种）为原料，添加食品用香料【辣椒油树脂、生姜油、大蒜油、黄芥末油树脂（黄芥末提取物）、花椒提取物、香葱油、肉桂皮油、八角茴香油、肉豆蔻衣油树脂、白芷酞、香叶油、芝麻（CO<sub>2</sub>）提取物中的一种或几种】，经调配、灌装、包装加工而成的调味油。

根据所用原料不同，产品分类为香辛料调味油、复合调味油。

## 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 玉米油应符合 GB/T 19111 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 花生油应符合 GB/T 1534 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 香辛料或其粉（辣椒、花椒、麻椒、藤椒、胡椒、姜、高良姜、桂皮、肉桂、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、香豆蔻、姜黄、月桂叶、芫荽、圆叶当归、香茅、荜拔、甜罗勒、甘草、孜然、小茴香、丁香、山柰、砂仁、芥末籽、细叶芹、芹菜、阴香、芫荽、枫茅、留兰香、调料九里香、欧芹、多香果、蒙百里香、百里香、香茱萸、芝麻）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.7 白芷、栀子、陈皮应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.8 洋葱、大葱、小葱、蒜、香菜应新鲜、清洁卫生，无腐烂、无污染、具有各品种应有的色泽和气味，同时应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.9 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。

2.1.10 生姜油应符合 GB 1886.29 的规定。

2.1.11 大蒜油应符合 GB 1886.272 的规定。

2.1.12 黄芥末油树脂应符合 GB 1886.269 的规定。

2.1.13 花椒提取物、香葱油、肉桂皮油、八角茴香油、肉豆蔻衣油树脂、白芷酊、香叶油、芝麻 (CO<sub>2</sub>) 提取物应符合 GB 29938 的规定。

2.1.14 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.15 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.16 黄芥末提取物应符合 GB 1886.269 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	液态油状	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入洁净烧杯中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状及杂质，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	
滋味和气味	具有原料物质混合的滋味和气味，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
水分及挥发物, %	≤ 3.0	GB 5009.236
酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 5.0	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
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 10	GB 5009.22
苯并[α]芘, μg/kg	≤ 10	GB 5009.27

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

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

## 2.6 其它要求

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、水分及挥发物、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。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、葵花籽油、花生油、芝麻油中的一种或几种）为原料，加入香辛料或其粉（辣椒、花椒、麻椒、藤椒、胡椒、姜、高良姜、桂皮、肉桂、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、香豆蔻、姜黄、月桂叶、芫荽、圆叶当归、香茅、荜拔、甜罗勒、甘草、孜然、小茴香、丁香、山柰、砂仁、芥末籽、细叶芹、芹菜、阴香、芫荽、枫茅、留兰香、调料九里香、欧芹、多香果、蒙百里香、百里香、香莱兰、芝麻中的一种或几种）、白芷、栀子、陈皮、洋葱（经预处理）、大葱（经预处理）、小葱（经预处理）、蒜（经预处理）、香菜（经预处理）中的一种或几种，经混合、加热浸泡或炸制或熬制、过滤、调配【加入辣椒油树脂、生姜油、大蒜油、黄芥末油树脂、黄芥末提取物、花椒提取物、香葱油、肉桂皮油、八角茴香油、肉豆蔻衣油树脂、白芷酞、香叶油、芝麻（CO<sub>2</sub>）提取物中的一种或几种】或不调配、灌装、包装加工而成的调味油。

或以食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、葵花籽油、花生油、芝麻油中的一种或几种）为原料，添加食品用香料【辣椒油树脂、生姜油、大蒜油、黄芥末油树脂（黄芥末提取物）、花椒提取物、香葱油、肉桂皮油、八角茴香油、肉豆蔻衣油树脂、白芷酞、香叶油、芝麻（CO<sub>2</sub>）提取物中的一种或几种】，经调配、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。

本标准中所涉及产品不包含芝麻调味油。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

淮阳县老岳家石磨香油有限公司