



412137S-2021



河南庄泓食品有限公司企业标准

Q/HZH 0001S-2021

---

# 调味油

2021-09-08 发布

2021-09-08 实施

---

河南庄泓食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南庄泓食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：高利威。

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、菜籽油、食用植物调和油中的一种或几种）为原料，添加辣椒、花椒、麻椒、藤椒、葱、姜、蒜、月桂叶（香叶）、桂皮、八角、藏红花中的一种或几种，辅以或不辅以辣椒精油、花椒精油、麻椒精油、藤椒精油中的一种或几种，经加热提取、调配、静置、过滤、灌装、包装加工而成的调味油。

根据原料不同，产品分为不同品种。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.2 辣椒、花椒、麻椒、藤椒、葱、姜、蒜、月桂叶（香叶）、桂皮、八角、藏红花应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.3 辣椒精油、花椒精油、麻椒精油、藤椒精油应符合 GB 30616 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	油状液体	取样品置于洁净的烧杯中，在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应具有色泽	
气、 滋味	具有产品特有气味和滋味，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
水分及挥发物，%	≤ 0.8	GB 5009.236
酸价（KOH），mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值，g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤	10.0	GB 5009.22
苯并[a]芘，μg/kg	≤	10.0	GB 5009.27
*该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

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

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

## 编制说明

本标准适用于以食用植物油（大豆油、菜籽油、食用植物调和油中的一种或几种）为原料，添加辣椒、花椒、麻椒、藤椒、葱、姜、蒜、月桂叶（香叶）、桂皮、八角、藏红花中的一种或几种，辅以或不辅以辣椒精油、花椒精油、麻椒精油、藤椒精油中的一种或几种，经加热提取、调配、静置、过滤、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，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。

河南庄泓食品有限公司