



412844 S-2022



河南三阳薯业有限公司企业标准

Q/HSY 0002S-2022

# 调味油

2022-10-12 发布

2022-10-12 实施

河南三阳薯业有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南三阳薯业有限公司提出并起草。

本标准起草人：李晓红。

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（菜籽油、大豆油、玉米油、橄榄油、芝麻油一种或几种）为原料，加入辣椒、花椒、八角、草果、桂皮、麻椒、草果、肉豆蔻、小茴香、丁香、孜然、砂仁、豆蔻、茛苳、芥末籽、洋葱、芹菜、大葱、小葱、蒜、生姜、芫荽、木姜子、月桂叶、黑胡椒、白胡椒、芝麻、白芷中的一种或几种，经炸制或熬制、过滤、加入或不加入鸡粉调味料、灌装、包装而成的调味油。

根据原辅料不同可分为：单一型调味油、复合型调味油。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.3 辣椒、花椒、八角、桂皮、麻椒、草果、肉豆蔻、小茴香、丁香、孜然、砂仁、豆蔻、茛苳、芥末籽、芫荽、木姜子、月桂、黑胡椒、白胡椒应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.4 洋葱、芹菜、大葱、小葱、蒜、生姜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.5 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 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	取样品一份，置入无色透明的烧杯中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口后，品尝其滋味。
色泽	具有产品应有色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，久置允许有少量原料物质沉淀	

### 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
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.08	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 10.0	GB 5009.22
*苯并[a]芘, μg/kg	≤ 8.0	GB 5009.27
*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, 农药残留限量应符合GB 2763的规定, 污染物残留限量应符合GB 2762的规定, 真菌毒素限量应符合GB 2761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（菜籽油、大豆油、玉米油、橄榄油、芝麻油一种或几种）为原料，加入辣椒、花椒、八角、草果、桂皮、麻椒、草果、肉豆蔻、小茴香、丁香、孜然、砂仁、豆蔻、蒔萝、芥末籽、洋葱、芹菜、大葱、小葱、蒜、生姜、芫荽、木姜子、月桂叶、黑胡椒、白胡椒、芝麻、白芷中的一种或几种，经炸制或熬制、过滤、加入或不加入鸡粉调味料、灌装、包装而成的调味油。

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，参照相关标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中苯并[a]芘指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南三阳薯业有限公司

QB