



413134S-2022



河南汤八道食品有限公司企业标准

Q/HTBD 0003S-2022

食用调味油

2022-11-18 发布

2022-11-18 实施

河南汤八道食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南汤八道食品有限公司提出。

本标准由河南汤八道食品有限公司起草。

本标准主要起草人：兰豫洁。

H N
Q B

食用调味油

1 范围

本标准规定了食用调味油的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以畜禽（猪、牛、羊、鸡、鸭中的一种或几种）脂肪、植物油（大豆油、菜籽油、棕榈油、芝麻油、葵花籽油、玉米油、花生油、大豆色拉油中的一种或几种）、起酥油中的一种或多种为原料，辅以蔬菜（辣椒、葱、姜、蒜、香菜、豆芽、南瓜、洋葱、白萝卜、胡萝卜、莲藕、马铃薯、冬瓜、黄瓜、番茄、茄子、包菜、大白菜、莴笋、芹菜中的一种或几种）、香辛料[阿魏、八角、白胡椒、白欧芥、百里香、薄荷、荜拨、藏红花、草果、菖蒲、刺柏、刺山柑、大葱、大清桂、丁香、豆蔻、多香果、枫茅、甘草、甘牛至、高良姜、葛缕子、桂皮、黑胡椒、黑芥籽、胡麻、葫芦巴、花椒、姜、姜黄、椒样薄荷、韭葱、桔茗、辣根、辣椒、留兰香、龙蒿、罗晃子、芒果、蒙百里香、迷迭香、木姜子、牛至、欧芹、芹菜、肉豆蔻、肉桂、砂仁、山奈、石榴、蒔萝、蒜、甜罗勒、调料九里香、土茴香、细叶芹、香椿、香旱芹、香莢兰、香茅、小葱、小豆蔻、小茴香、杨桃、洋葱、阴香、芫荽、圆叶当归、月桂（叶）、芝麻、当归中的一种或几种]、罗汉果、橘皮（陈皮）、白芷、梔子、霍香、鼠尾草油脂/提取物中的几种，加入或不加入抗氧化剂【维生素E、迷迭香提取物（超临界二氧化碳萃取法）中一种或者几种】，经原料预处理、高压蒸煮(或炒制)、油水分离、调配、包装加工制成的包含两种或两种以上调味料的非即食的食用调味油（调味品）。

按照原料的不同分为猪油调味油、牛油调味油、羊油调味油、禽（鸡鸭）油调味油、调味植物油。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 畜禽（猪、牛、羊、鸡、鸭）脂应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 可食用鱼脂肪应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.3 蔬菜（辣椒、葱、姜、蒜、香菜、豆芽、南瓜、洋葱、白萝卜、胡萝卜、莲藕、马铃薯、冬瓜、黄瓜、番茄、茄子、包菜、大白菜、莴笋、芹菜）应新鲜、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 菜籽油应符合 GB/T 1536 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 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 香辛料【阿魏、八角、白胡椒、白欧芥、百里香、薄荷、荜拨、藏红花、草果、菖蒲、刺柏、刺山柑、大葱、大清桂、丁香、豆蔻、多香果、枫茅、甘草、甘牛至、高良姜、葛缕子、桂皮、黑胡椒、黑芥籽、胡麻、葫芦巴、花椒、姜、姜黄、椒样薄荷、韭葱、桔茗、辣根、辣椒、留兰香、龙蒿、罗晃

子、芒果、蒙百里香、迷迭香、木姜子、牛至、欧芹、芹菜、肉豆蔻、肉桂、砂仁、山奈、石榴、茛苢、蒜、甜罗勒、调料九里香、土茴香、细叶芹、香椿、香旱芹、香莢兰、香茅、小葱、小豆蔻、小茴香、杨桃、洋葱、阴香、芫荽、圆叶当归、月桂（叶）、芝麻】应符合 GB/ T 15691 的规定。

2.1.12 鼠尾草油树脂/提取物应符合 GB 30616 的规定。

2.1.13 罗汉果、橘皮（陈皮）、白芷、梔子、当归、藿香应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.14 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.15 大豆色拉油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.16 起酥油应符合 GB 15196 的规定。

2.1.17 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。

2.1.18 迷迭香提取物（超临界二氧化碳萃取法）应符合 GB 1886.172 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	具有产品应有的性状	取 50g 试样平摊于玻璃器皿内或白瓷盘上，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽，自然有光泽	
气、滋味	具有本品应有的气味、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，g/100g	≤ 3.0	GB 5009.236
酸价（KOH），mg/g	≤ 2.5	GB 5009.229
过氧化值，g/100g	≤ 0.2	GB 5009.227
丙二醛，mg/100g	≤ 0.25（仅适用于以动物油脂为原料的产品）	GB 5009.181
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5	GB 5009.22
苯并[a]芘，μg/kg	≤ 8	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；兽药残留限量应符合 GB 31650 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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以畜禽（猪、牛、羊、鸡、鸭中的一种或几种）脂肪、植物油（大豆油、菜籽油、棕榈油、芝麻油、葵花籽油、玉米油、花生油、大豆色拉油中的一种或几种）、起酥油中的一种或多种为原料，辅以蔬菜（辣椒、葱、姜、蒜、香菜、豆芽、南瓜、洋葱、白萝卜、胡萝卜、莲藕、马铃薯、冬瓜、黄瓜、番茄、茄子、包菜、大白菜、莴笋、芹菜中的一种或几种）、香辛料[阿魏、八角、白胡椒、白欧芥、百里香、薄荷、荜拨、藏红花、草果、菖蒲、刺柏、刺山柑、大葱、大清桂、丁香、豆蔻、多香果、枫茅、甘草、甘牛至、高良姜、葛缕子、桂皮、黑胡椒、黑芥籽、胡麻、葫芦巴、花椒、姜、姜黄、椒样薄荷、韭葱、桔茗、辣根、辣椒、留兰香、龙蒿、罗晃子、芒果、蒙百里香、迷迭香、木姜子、牛至、欧芹、芹菜、肉豆蔻、肉桂、砂仁、山奈、石榴、蒔萝、蒜、甜罗勒、调料九里香、土茴香、细叶芹、香椿、香早芹、香莢兰、香茅、小葱、小豆蔻、小茴香、杨桃、洋葱、阴香、芫荽、圆叶当归、月桂（叶）、芝麻、当归中的一种或几种]、罗汉果、橘皮（陈皮）、白芷、梔子、藿香、鼠尾草油脂/提取物中的几种，加入或不加入抗氧化剂【维生素E、迷迭香提取物（超临界二氧化碳萃取法）中一种或者几种】，经原料预处理、高压蒸煮(或炒制)、油水分离、调配、包装加工制成的包含两种或两种以上调味料的非即食的食用调味油（调味品）。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。

本标准的产品属性为复合调味料。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南汤八道食品有限公司