



河南省京味食品有限公司企业标准

Q/HJW 0001S-2022

食用调味油

2022-11-18 发布

2022-11-18 实施

河南省京味食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省京味食品有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：李建民。

H N
Q B

食用调味油

1 范围

本标准规定了食用调味油的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以精炼植物油（大豆色拉油、菜籽油、橄榄油、棕榈油、芝麻油中的一种或几种）、食用动物油（牛油、鸡油、羊油中的一种或几种）为主要原料，添加香辛料（花椒、八角、辣椒、肉桂、桂皮、小茴香、孜然中的一种或几种）、食品用香料（八角茴香油、大蒜油、肉豆蔻油、芫荽籽油、生姜油、洋葱油、中国肉桂油、丁香叶油一种或几种）、芝麻、辣椒红、辣椒油树脂、维生素E（抗氧化剂）中的一种或多种，经加工、调配、熬制、过滤或不过滤，包装而成的含两种或两种以上调味料的食用调味油。

产品分类根据原料不同分为：牛肉味食用调味油、鸡肉味食用调味油、麻辣味食用调味油。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 精炼植物油（大豆色拉油、菜籽油）应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 食用牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.6 食用鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.7 食用羊油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.8 香辛料（花椒、八角、肉桂、桂皮、小茴香、孜然）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.9 食品用香料（八角茴香油、大蒜油、肉豆蔻油、芫荽籽油、生姜油、洋葱油、中国肉桂油、丁香叶油）应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.10 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.11 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.12 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.13 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.14 维生素 E（抗氧化剂）应符合 GB 29942 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	液体，均匀一致	从样品中取出 50g，置于洁净白瓷盘

色 泽	具有本品应有的色泽	中，在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽及杂质、嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
气 味	具有本品特有的香味，无异味	
滋 味	具有本品特有的滋味，无焦臭、酸败和其他异味	
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	≤	5.0	GB 5009.236
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤	植物油为原料 5.0	GB 5009.229
		动物油为原料 2.5	
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	植物油为原料 0.25	GB 5009.227
		动物油为原料 0.20	
无机砷（以As计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
苯并（a）芘，μg/kg	≤	10	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
*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

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。

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。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

食用调味油是以精炼植物油（大豆色拉油、菜籽油、橄榄油、棕榈油、芝麻油中的一种或几种）、食用动物油（牛油、鸡油、羊油中的一种或几种）为主要原料，添加香辛料（花椒、八角、辣椒、肉桂、桂皮、小茴香、孜然中的一种或几种）、食品用香料（八角茴香油、大蒜油、肉豆蔻油、芫荽籽油、生姜油、洋葱油、中国肉桂油、丁香叶油一种或几种）、芝麻、辣椒红、辣椒油树脂、维生素E(抗氧化剂)中的一种或多种，经加工、调配、熬制、过滤或不过滤，包装而成的含两种或两种以上调味料的食用调味油。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。

本产品GB 2760中的类别为12.10复合调味料。

本标准铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南省京味食品有限公司