



410220S-2022



久芳农业科技发展（商丘）有限公司企业标准

Q/JNKF 0002S-2022

---

# 食用香辛料调味油

2022-01-21 发布

2022-01-21 实施

---

久芳农业科技发展（商丘）有限公司 发布

## 前 言

本标准由久芳农业科技发展（商丘）有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：梁华丽、张春、曹明月。

本标准自实施之日起代替 Q/JNKF0002S-2020(备案号 414110S-2020)。

H N  
Q B

# 食用香辛料调味油

## 1 范围

本标准规定了食用香辛料调味油的分类、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、棕榈油、芝麻油中的一种或几种）为主要原料，添加香辛料（花椒、辣椒、洋葱、蒜、姜、八角、孜然中的一种或几种），经挑选、粉碎、配料、油炸、离心沉淀、调配[添加食用香料（迷迭香油、花椒提取物、辣椒油树脂、孜然油、芫荽油/油树脂、八角茴香油、大蒜油、生姜油、黄芥末提取物中的一种或几种）、辣椒红、食品用香精（香辣红油香精、麻椒油香精、花椒香精、蒜油香精、椒麻味香精、辣椒香精中的一种或几种）中的一种或几种]或不调配、过滤、包装而成的食用香辛料调味油。

按原料不同分为：单一型食用香辛料调味油和复合型食用香辛料调味油两大类。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 花椒、辣椒、洋葱、蒜、姜、八角、孜然应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.6 迷迭香油、花椒提取物、孜然油、芫荽油/油树脂应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.7 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.8 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.9 八角茴香油应符合 GB 1886.140 的规定。
- 2.1.10 大蒜油应符合 GB 1886.272 的规定。
- 2.1.11 生姜油应符合 GB 1886.29 的规定。
- 2.1.12 黄芥末提取物应符合 GB 1886.269 的规定。
- 2.1.13 香辣红油香精、麻椒油香精、花椒香精、蒜油香精、椒麻味香精、辣椒香精应符合 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
组织状态	均匀一致的油状液体，允许微浊和少量沉淀或随温度变化可出现凝固状态	从样品中取出适量，倒入一洁净

色泽	呈该产品应有的色泽，色泽均匀	的烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、组织状态及杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味。
气味及滋味	具有该产品应有的滋味与气味，无焦臭、酸败及其他异味	
杂 质	无正常视力可见杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 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 ≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值，g/100g ≤	0.25	GB 5009.227（第一法）
总砷（以 As 计），mg/kg ≤	0.5	GB 5009.11
铅 <sup>*</sup> （以 Pb 计），mg/kg ≤	0.8	GB 5009.12
苯并（a）芘，μg/kg ≤	10	GB 5009.27
注：※该项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 食品生产加工过程卫生要求

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、酸价、过氧化值。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

食用香辛料调味油适用于以食用植物油（大豆油、菜籽油、棕榈油、芝麻油中的一种或几种）为主要原料，添加香辛料（花椒、辣椒、洋葱、蒜、姜、八角、孜然中的一种或几种），经挑选、粉碎、配料、油炸、离心沉淀、调配[添加食用香料（迷迭香油、花椒提取物、辣椒油树脂、孜然油、芫荽油/油树脂、八角茴香油、大蒜油、生姜油、黄芥末提取物中的一种或几种）、辣椒红、食品用香精（香辣红油香精、麻椒油香精、花椒香精、蒜油香精、椒麻味香精、辣椒香精中的一种或几种）中的一种或几种]或不调配、过滤、包装而成。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，参照相关标准的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

久芳农业科技发展(商丘)有限公司