



410486S-2022



河南简味佳品食品有限公司企业标准

Q/HJW 0001S-2022

食用调味油（复合调味料）

2022-02-15 发布

2022-02-15 实施

河南简味佳品食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南简味佳品食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：程国富。

H N

Q B

食用调味油（复合调味料）

1 范围

本标准规定了食用调味油（复合调味料）的分类、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、猪油、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）、食品用香精（牛肉香精、鸡肉香精、猪肉香精、羊肉香精、芝麻油香精、麻辣味香精、香辣味香精中的一种或几种）、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以下 3 类：复合香料风味食用调味油（香辣味食用调味油、麻辣味食用调味油、辣椒油调味油、香辣红油调味油、川香红油调味油、五香味食用调味油）；复合禽畜风味食用调味油（牛肉味食用调味油、鸡肉味食用调味油、猪肉味食用调味油、羊肉味食用调味油）；复合风味食用调味油（兼具香料风味及禽畜风味两种风味的复合风味食用调味油）。

2 要求

2.1 原料要求

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 食用猪油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.8 食用羊油应符合 GB 10146 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 食品用香精（牛肉香精、鸡肉香精、猪肉香精、羊肉香精、芝麻油香精、麻辣味香精、香辣味香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.11 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。

2.1.12 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.13 维生素 E（抗氧化剂）应符合 GB 29942 的规定。

2.1.14 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.15 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。

2.1.16 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 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50克，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有本品固有的色泽	
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, g/100g	≤ 5.0	GB 5009.3	
酸价 (KOH), mg/g	植物油为主料	5.0	GB 5009.229
	动物油为主料	2.5	
过氧化值, g/100g	植物油为主料	0.25	GB 5009.227
	动物油为主料	0.2	
丙二醛 ^b , mg/100g	≤ 0.25	GB 5009.181	
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	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	
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			
b 仅适用于以动物油脂为主要原料的食用调味油 (复合调味料)。			

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；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、水分、酸价、过氧化值的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

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、猪油、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）、食品用香精（牛肉香精、鸡肉香精、猪肉香精、羊肉香精、芝麻油香精、麻辣味香精、香辣味香精中的一种或几种）、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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南简味佳品食品有限公司