



410561S-2022



河南味佐佐食品有限公司企业标准

Q/HWZZ 0004S-2022

# 食用调味油

2022-02-19 发布

2022-02-19 实施

河南味佐佐食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南味佐佐食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：周伟、元超群。

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。

本标准适用于以食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、葵花籽油中一种或几种）为主要原料，添加香辛料（花椒、辣椒、辣椒籽、香葱、芥末、藤椒、大蒜、山胡椒、姜、麻椒、孜然中一种或几种）、芝麻、食用香料（辣椒油树脂、花椒提取物、黄芥末提取物、大蒜油、生姜油中一种或几种）、辣椒油、食用香精（大蒜香精、生姜香精、花椒油香精、麻椒油香精、藤椒油香精、麻辣油香精、芥末油香精、香葱油香精、山胡椒油香精、干锅味香精、辣椒油香精、孜然油香精、奥尔良香精、烧烤油香精中的一种或几种）中的一种或几种，经配料、炸制（不炸制）、混合、包装加工而成的食用调味油（本品属性为调味品）。

按原料不同分为：单一型食用调味油和复合型食用调味油两大类。

## 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 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。

2.1.5 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。

2.1.6 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。

2.1.7 黄芥末提取物应符合 GB 1886.269 的规定。

2.1.8 花椒提取物应符合 GB 29938 的规定。

2.1.9 食用香精（大蒜香精、生姜香精、花椒油香精、麻椒油香精、藤椒油香精、麻辣油香精、芥末油香精、香葱油香精、山胡椒油香精、干锅味香精、辣椒油香精、孜然油香精、奥尔良香精、烧烤油香精）符合 GB 30616 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 香辛料（花椒、辣椒、辣椒籽、香葱、芥末、藤椒、大蒜、山胡椒、姜、麻椒、孜然）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.13 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 | 液态油状                   | 将 50mL 样品置于洁净烧杯中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味；然后用温开水漱口，品其滋味。 |
| 色泽 | 具有该产品应有的色泽             |   |
| 气味 | 具有该产品应有的气味，无异味         |   |
| 滋味 | 具有该产品应有的滋味，无异味         |   |
| 杂质 | 无肉眼可见的外来杂质，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, %                    | ≤ 0.80 | GB 5009.236 |
| 酸价 (KOH), mg/g               | ≤ 5.0  | GB 5009.229 |
| 过氧化值, g/100g                 | ≤ 0.25 | GB 5009.227 |
| 铅* (以 Pb 计), mg/kg           | ≤ 0.8  | GB 5009.12  |
| 总砷 (以 As 计), mg/kg           | ≤ 0.5  | GB 5009.11  |
| 苯并 (a) 芘, μg/kg              | ≤ 10   | GB 5009.27  |
| 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg | ≤ 10   | GB 5009.22  |

\* 此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 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

出厂检验项目包括：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

本标准适用于以食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、葵花籽油中一种或几种）为主要原料，添加香辛料（花椒、辣椒、辣椒籽、香葱、芥末、藤椒、大蒜、山胡椒、姜、麻椒、孜然中一种或几种）、芝麻、食用香料（辣椒油树脂、花椒提取物、黄芥末提取物、大蒜油、生姜油中一种或几种）、辣椒油、食用香精（大蒜香精、生姜香精、花椒油香精、麻椒油香精、藤椒油香精、麻辣油香精、芥末油香精、香葱油香精、山胡椒油香精、干锅味香精、辣椒油香精、孜然油香精、奥尔良香精、烧烤油香精中的一种或几种）中的一种或几种，经配料、炸制（不炸制）、混合、包装加工而成的食用调味油（本品属性为调味品）。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南味佐佐食品有限公司