



410636S-2022



河南三国将食品有限公司企业标准

Q/HSS 0003S-2022

# 调味油

2022-03-21 发布

2022-03-21 实施

河南三国将食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南三国将食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王彦曾。

H N

Q B

# 调味油

## 1 范围

本标准规定了调味油的分类、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、花生油中一种或几种）为主要原料，添加人造黄油、起酥油【精炼植物油、食品添加剂（丁基羟基茴香醚、二丁基羟基甲苯）】、香辛料粉（花椒、辣椒、香葱、芥末、藤椒、大蒜、山胡椒、姜、麻椒、孜然中的一种或几种）、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、生姜油中的一种或几种）、辣椒油、辣椒红、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、黄油香精中的一种或几种）中的一种或几种，经配料、搅拌、灌装、包装加工而成的调味油。

产品根据添加原料不同可分为：花椒调味油、香葱调味油、大蒜调味油、姜调味油、麻椒调味油、藤椒调味油、麻辣调味油、芥末调味油、干锅味调味油、山胡椒调味油、辣椒调味油、香辣烧烤调味油、烧烤调味油、奥尔良烧烤调味油、黑胡椒烧烤调味油、孜然调味油、黄油风味调味油、凉拌调味油、拌菜调味油、牛排调味油、火锅调味油、石锅调味油。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 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 和 GB 29938 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 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.8 花椒提取物应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.9 食用香精符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.10 大蒜油应符合 GB 1886.272 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.11 生姜油应符合 GB 1886.29 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.12 香辛料粉（花椒、辣椒、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。

2.1.14 人造黄油应符合 LS/T 3217 和 GB 15196 的规定。

2.1.15 起酥油应符合 GB/T 38069 和 GB 15196 的规定。

2.1.16 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

2.1.17 辣椒红应符合 GB 1886.34 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
色泽	具有产品应有色泽	取样品 100g, 置入无色透明的烧杯中, 在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质, 嗅其气味, 温开水漱口后, 品尝其滋味
气、滋味	具有产品应有的气、滋味, 无异味	
性状	具有产品应有的性状	
杂质	无肉眼可见外来杂质, 久置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, g/100g	≤ 5.0	GB 5009.236
酸价 (KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值, g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 10.0	GB 5009.22
苯并 (a) 芘, μg/kg	≤ 10.0	GB 5009.27

注: 带\*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

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, 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, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目：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。型式检验按国家有关规定执行。

---

H N

Q B

## 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、花生油中一种或几种）为主要原料，添加人造黄油、起酥油【精炼植物油、食品添加剂（丁基羟基茴香醚、二丁基羟基甲苯）】、香辛料粉（花椒、辣椒、香葱、芥末、藤椒、大蒜、山胡椒、姜、麻椒、孜然中的一种或几种）、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、生姜油中的一种或几种）、辣椒油、辣椒红、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、黄油香精中的一种或几种）中的一种或几种，经配料、搅拌、灌装、包装加工而成的调味油。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，参照《调味料产品生产许可证审查细则》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南三国将食品有限公司

QB