



410827S-2022



河南普乐泰食品科技有限公司企业标准

Q/HPS 0007S-2022

食用调味油

2022-04-11 发布

2022-04-11 实施

河南普乐泰食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南普乐泰食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南普乐泰食品科技有限公司。

本标准主要起草人：王振林、夏茹、王改凤。

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、花生油、菜籽油、棕榈油)中的一种或几种或(和)食用动物油(鸡油、猪油、牛油、鸭油、羊油)中的一种或几种为主要原料,选择性添加香辛料(洋葱、大葱、小葱、香葱、香菜、花椒、麻椒、肉桂、砂仁、月桂叶、山奈、孜然、草果、香果、八角、小茴香、豆蔻、荜拔、姜、高良姜、蒜、辣椒、甘草、丁香、芝麻、黑胡椒、白胡椒、百里香、欧芹籽、中的一种或几种)、五香粉、十三香、食用盐、味精、白砂糖、食品添加剂[呈味核苷酸二钠、食品用香精(鸡肉香精、猪肉香精、牛肉香精、鸭肉香精、羊肉香精、鱼肉香精中的一种或几种)中的一种或几种]中的一种或几种,经原料处理、配料、熬制、灌装等主要工艺加工制成的食用调味油。

产品按原料可分为:植物油风味调味油、动物油风味调味油和复合型风味调味油。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 食用动物油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.3 香辛料、五香粉、十三香应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.6 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.7 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.8 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 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	固态或液态或固液混合态	取适量试样,置于一清洁、干燥的器皿中,在自然光下目测性状、色泽和杂质,鼻嗅其气味,口尝其滋味。
色泽	具有本品应有的色泽	
滋味及气味	具有本品固有的滋气味,无异味	
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	≤ 0.8	GB 5009.236
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.12
丙二醛, mg/100g	≤ 0.25	GB 5009.181
苯并(a)芘*, μg/kg	≤ 8	GB 5009.27

* 该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 其它要求

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；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3 检验

出厂检验项目为感官要求、水分及挥发物、酸价、过氧化值、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

以食用植物油(大豆油、花生油、色拉油、菜籽油、棕榈油)中的一种或几种或(和)食用动物油(鸡油、猪油、牛油、鸭油、羊油)中的一种或几种为主要原料,选择性添加香辛料(洋葱、大葱、小葱、香葱、香菜、花椒、麻椒、肉桂、砂仁、白芷、荜拔、香叶、陈皮、山奈、孜然、罗汉果、草果、香果、八角、小茴香、豆蔻、荜拔、姜、高良姜、蒜、辣椒、甘草、月桂、丁香、芝麻、黑胡椒、白胡椒、芫荽、百里香、千里香、欧芹籽、五香粉、十三香中的一种或几种)、食用盐、味精、白砂糖、食品添加剂[呈味核苷酸二钠、食品用香精(鸡肉香精、猪肉香精、牛肉香精、鸭肉香精、羊肉香精、鱼肉香精的一种或几种、食品用色素(栀子黄、柠檬黄、日落黄、 β -胡萝卜素、姜黄、辣椒红、红曲红、焦糖色中的一种或几种)、抗氧化剂(丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、没食子酸丙酯(PG)、叔丁基对苯二酚(TBHQ)、维生素E、类胡萝卜素)],经原料处理、配料、熬制、灌装等主要工艺加工制成的食用调味油。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,参照GB 2716《食品安全国家标准 植物油》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依据。

本标准中苯并(a)芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南普乐泰食品科技有限公司

QB