



411398S-2022



华预南阳中央厨房有限公司企业标准

Q/HYNY 0003S-2022

调味油

2022-05-25 发布

2022-05-25 实施

华预南阳中央厨房有限公司 发布

前 言

本标准由华豫南阳中央厨房有限公司提出并起草。

本标准起草人：叶飞。

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。

本标准适用于以大豆油、菜籽油中的一种或几种为主要原料，添加香辛料（辣椒、葱、姜、八角、小茴香、桂皮、山奈、高良姜、栀子、月桂叶、肉豆蔻、丁香、荜拔、草果、花椒、孜然、洋葱、蒜中的几种）、牛油、猪油、芝麻、郫县豆瓣、白酒、豆豉、黄豆酱中的一种或几种，经预处理、粉碎或不粉碎、油炸、过滤、灌装、包装加工而成的调味油。

根据添加原料不同可分为：辣椒油、香辣油、麻辣油、葱姜油、红油、麻油。

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 牛油、猪油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.4 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.5 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。

2.1.6 白酒应符合 GB 2757 和 GB/T 10781.1 的规定。

2.1.7 豆豉应符合 GB 2712 的规定。

2.1.8 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。

2.1.9 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.10 生产用水应符合 GB 5749 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 | 取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其性状、色泽、杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味 |
| 色 泽 | 具有本品特有的色泽 | |
| 气、滋味 | 具有本品特有的气味、滋味，无异味 | |
| 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 |
|-----|-----|------|
|-----|-----|------|

| | | | |
|---------------------|---|------|-------------|
| 水分及挥发物, g/100g | ≤ | 3.0 | GB 5009.236 |
| 酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g | ≤ | 5.0 | 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 | ≤ | 0.5 | GB 5009.11 |
| *铅(以Pb计), mg/kg | ≤ | 0.8 | GB 5009.12 |

注: 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、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、过氧化值的检测。
型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以大豆油、菜籽油中的一种或几种为主要原料，添加香辛料（辣椒、葱、姜、八角、小茴香、桂皮、山奈、高良姜、栀子、月桂叶、肉豆蔻、丁香、荜拔、草果、花椒、孜然、洋葱、蒜中的几种）、牛油、猪油、芝麻、郫县豆瓣、白酒、豆豉、黄豆酱中的一种或几种，经预处理、粉碎或不粉碎、油炸、过滤、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，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。

华预南阳中央厨房有限公司

Q B