



411610S-2022



河南味之佳食品科技有限公司企业标准

Q/HWS 0004S-2022

# 调味油

2022-06-18 发布

2022-06-18 实施

河南味之佳食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南味之佳食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南味之佳食品科技有限公司。

本标准主要起草人：司松磊。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以食用植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、花生油、芝麻油、橄榄油中的一种或几种）、食用动物油（食用鸡油、食用牛油、食用羊油、食用猪油中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，添加花椒、青花椒、藤椒、辣椒、姜、白胡椒、黑胡椒、八角、孜然（枯茗）、小茴香、葱、大蒜、肉桂（桂皮）、丁香、肉豆蔻、圆叶当归、山奈、月桂叶、姜黄、芫荽、高良姜、洋葱、芹菜籽、木姜子（山苍子）、山胡椒、砂仁、草果、蒔萝、百里香、豆蔻、小豆蔻、荜拔、当归、香茅、薄荷、甜罗勒、葫芦巴、辣根、黑芥籽中的一种或几种，添加或不添加荆芥、白芷、紫苏、陈皮中的一种或几种，经预处理、粉碎或不粉碎、油炸、过滤，添加或不添加食品用香精（花椒味香精、葱油味香精、辣椒味香精、蒜油味香精、肉味香精中的一种或几种）、辣椒红（仅限复合调味油），灌装、包装加工而成的调味油。

根据原料不同，可以分为：辣椒油、香辣油、麻辣油、葱姜油、红油、麻油、花椒调味油、青花椒调味油、藤椒调味油、辣椒调味油、姜调味油、白胡椒调味油、黑胡椒调味油、八角调味油、孜然调味油、小茴香调味油、葱调味油、大蒜调味油、肉桂（桂皮）调味油、丁香调味油、肉豆蔻调味油、圆叶当归调味油、山奈调味油、月桂叶调味油、姜黄调味油、芫荽调味油、荆芥调味油、高良姜调味油、洋葱调味油、芹菜籽调味油、木姜子（山苍子）调味油、山胡椒调味油、砂仁调味油、草果调味油、蒔萝调味油、百里香调味油、豆蔻调味油、小豆蔻调味油、荜拔调味油、当归调味油、香茅调味油、薄荷调味油、甜罗勒调味油、葫芦巴调味油、辣根调味油、黑芥籽调味油、复合调味油。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.2 花椒、藤椒、青花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.3 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 洋葱应符合 NY/T 1584 的规定。
- 2.1.5 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.6 大蒜应符合无污染、无虫蚀、无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.7 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.8 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.9 孜然（枯茗）应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.10 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.11 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.12 芹菜籽应符合 GB/T 22303 的规定。

- 2.1.13 肉桂（桂皮）应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.14 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.15 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.16 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.17 葱、小茴香、茺萝、芫荽、山奈、肉豆蔻、圆叶当归、砂仁、草果、姜黄、木姜子（山苍子）、高良姜、豆蔻、小豆蔻、荜拔、香茅、山胡椒、辣根、百里香、甜罗勒应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.18 葵花籽油、橄榄油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.19 食用鸡油、食用牛油、食用羊油、食用猪油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.20 食品用香精(花椒味香精、葱油味香精、辣椒味香精、蒜油味香精、肉味香精)应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.21 葫芦巴应符合 GB/T 32734 的规定。
- 2.1.22 陈皮、紫苏、白芷、薄荷、当归应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.23 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.24 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.25 黑芥籽应符合 GB/T 32730 的规定。
- 2.1.26 荆芥应新鲜、无腐烂、无霉变，并符合 GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 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	油状液态或半固态，允许有加热可溶性沉淀	取适量样品置于洁净的白瓷盘或烧杯中，自然光下，观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有该产品应有的正常色泽	
滋味、气味	具有原料经混合、加工后特有的香气、滋味，香气浓郁、味道纯正、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
	以植物油为主要原料的 调味油	以动物油为主要原料的 调味油	
酸价 (KOH), mg/g	≤ 3.0	2.5	GB 5009.229
过氧化值, g/100g	≤ 0.25	0.20	GB 5009.227

丙二醛, mg/100g	≤	-	0.25	GB 5009.181
水分及挥发物, g/100g	≤		2.0	GB 5009.236
总砷(以 As 计), mg/kg	≤		0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤		0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤		10	GB 5009.22
苯并[α]芘, μg/kg	≤		10	GB 5009.27

注: \*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 食品生产加工过程中的卫生要求

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

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。新食品原料的使用应符合相关公告的规定。

## 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。

QB

## 编制说明

本标准适用于以食用植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、花生油、芝麻油、橄榄油中的一种或几种）、食用动物油（食用鸡油、食用牛油、食用羊油、食用猪油中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，添加花椒、青花椒、藤椒、辣椒、姜、白胡椒、黑胡椒、八角、整孜然（桔茗）、小茴香、葱、大蒜、肉桂（桂皮）、丁香、肉豆蔻、圆叶当归、山奈、月桂叶、姜黄、芫荽、高良姜、洋葱、芹菜籽、木姜子（山苍子）、山胡椒、砂仁、草果、蒔萝、百里香、豆蔻、小豆蔻、荜拔、当归、香茅、薄荷、甜罗勒、葫芦巴、辣根、黑芥籽中的一种或几种，添加或不添加荆芥、白芷、紫苏、陈皮中的一种或几种，经预处理、粉碎或不粉碎、油炸、过滤，添加或不添加食品用香精（花椒味香精、葱油味香精、辣椒味香精、蒜油味香精、肉味香精中的一种或几种）、辣椒红（仅限复合调味油），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。

河南味之佳食品科技有限公司