



411655S-2022



河南金金食品科技有限公司企业标准

Q/HJS 0001S-2022

# 调味油

2022-06-22 发布

2022-06-22 实施

河南金金食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南金金食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：张金金。

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、葵花籽油、花生油、菜籽油、芝麻油、亚麻籽油、核桃油、山茶油、橄榄油、牡丹籽油中的一种或几种）或食用动物油脂（食用猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）为原料，添加调味油（花椒油、麻椒油、藤椒油、青花椒油、红花椒油、芥末油中的一种或几种）、食用香料【辣椒油树脂、花椒提取物、黄芥末提取物、香葱油、生姜油树脂、大蒜油、肉桂皮油、八角茴香油、白芷酊、香叶油、芝麻（CO<sub>2</sub>）提取物中的一种或几种】中的一种或几种，添加或不添加食用香精（辣椒精油、花椒精油、麻椒精油、芥末精油、葱精油、姜精油、蒜精油、肉类风味香精、烧烤风味香精、芝麻香精、香辛型香精、葱味香精、蒜味香精中的一种或几种）、辣椒红，经调配、混合、灌装加工而成的调味油；

或以食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油、菜籽油、芝麻油、亚麻籽油、核桃油、山茶油、橄榄油、牡丹籽油中的一种或几种）或食用动物油脂（食用猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）为原料，加入辣椒、花椒、麻椒、藤椒、胡椒或山胡椒、荆芥、葱、蒜、姜、高良姜、桂皮、肉桂、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、香豆蔻、姜黄、月桂叶、芫荽、圆叶当归、香茅、荜拨、甜罗勒、甘草、孜然、小茴香、丁香、山奈、砂仁、芥末籽、枫茅、留兰香、调料九里香、多香果、迷迭香、百里香、香茅兰、芝麻中的一种或几种，经预处理、油炸、过滤、灌装加工而成的调味油。

根据所用原料不同，产品分类为：辣椒调味油、花椒调味油、藤椒调味油、麻椒调味油、生姜调味油、大蒜调味油、孜然调味油、葱油调味油、芥末调味油、荆芥调味油、辣椒红油、麻辣油、肉味油、芝麻香风味调味油、香辛风味调味油、复合调味油。

## 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 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

2.1.5 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.6 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.7 辣椒油树脂、花椒提取物、黄芥末提取物、香葱油、生姜油树脂、大蒜油、肉桂皮油、八角茴香油、白芷酊、香叶油、芝麻（CO<sub>2</sub>）提取物应符合 GB 29938 的规定。

- 2.1.8 花椒油、麻椒油、藤椒油、青花椒油、红花椒油、芥末油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.9 食用香精（辣椒精油、花椒精油、麻椒精油、芥末精油、葱精油、姜精油、蒜精油、肉类风味香精、烧烤风味香精、芝麻香精、香辛型香精、葱味香精、蒜味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.10 辣椒、花椒、麻椒、藤椒、胡椒或山胡椒、荆芥、葱、蒜、姜、高良姜、桂皮、肉桂、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、香豆蔻、姜黄、月桂叶、芫荽、圆叶当归、香茅、荜拔、甜罗勒、甘草、孜然、小茴香、丁香、山奈、砂仁、芥末籽、枫茅、留兰香、调料九里香、多香果、迷迭香、百里香、香茅兰、芝麻应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.11 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.12 食用动物油脂（食用猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油）应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.13 亚麻籽油应符合 GB/T 8235 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.15 核桃油应符合 GB/T 22327 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.16 牡丹籽油应符合 GB/T 40622 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.17 山茶油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.18 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 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    | 稠状、浊状或油状流动液体，允许分层及少量集聚物或沉淀物 | 取样品一瓶，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，然后水浴加热至 50℃，用玻璃棒迅速搅拌，嗅其气味，品其滋味 |
| 色泽    | 具有该产品应有的色泽                  |   |
| 气味、滋味 | 具有该产品应有的气味、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) | 以食用植物油为原料的产品 ≤  | 5.0         |
|                      | 以食用动物油脂为原料的产品 ≤ | 2.5         |

|                                 |                 |      |             |
|---------------------------------|-----------------|------|-------------|
| 过氧化值（以脂肪计） /（g/100g）            | 以食用植物油为原料的产品 ≤  | 0.25 | GB 5009.227 |
|                                 | 以食用动物油脂为原料的产品 ≤ | 0.20 |             |
| *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   | GB 5009.22  |
| 苯并（a）芘 /（μg/kg）                 | ≤               | 10   | GB 5009.27  |
| 丙二醛 /（mg/100g）（仅限以食用动物油脂为原料的产品） | ≤               | 0.25 | GB 5009.181 |
| 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

应符合 JJF 1070 的规定。

#### 2.5 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，兽药残留限量应符合 GB 31650 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。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油、菜籽油、芝麻油、亚麻籽油、核桃油、山茶油、橄榄油、牡丹籽油中的一种或几种）或食用动物油脂（食用猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）为原料，添加调味油（花椒油、麻椒油、藤椒油、青花椒油、红花椒油、芥末油中的一种或几种）、食用香料【辣椒油树脂、花椒提取物、黄芥末提取物、香葱油、生姜油树脂、大蒜油、肉桂皮油、八角茴香油、白芷酊、香叶油、芝麻（CO<sub>2</sub>）提取物中的一种或几种】中的一种或几种，添加或不添加食用香精（辣椒精油、花椒精油、麻椒精油、芥末精油、葱精油、姜精油、蒜精油、肉类风味香精、烧烤风味香精、芝麻香精、香辛型香精、葱味香精、蒜味香精中的一种或几种）、辣椒红，经调配、混合、灌装加工而成的调味油；

或以食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油、菜籽油、芝麻油、亚麻籽油、核桃油、山茶油、橄榄油、牡丹籽油中的一种或几种）或食用动物油脂（食用猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）为原料，加入辣椒、花椒、麻椒、藤椒、胡椒或山胡椒、荆芥、葱、蒜、姜、高良姜、桂皮、肉桂、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、香豆蔻、姜黄、月桂叶、芫荽、圆叶当归、香茅、荜拨、甜罗勒、甘草、孜然、小茴香、丁香、山奈、砂仁、芥末籽、枫茅、留兰香、调料九里香、多香果、迷迭香、百里香、香茅兰、芝麻中的一种或几种，经预处理、油炸、过滤、灌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，制定本企业标准，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。

河南金金食品科技有限公司