



411675S-2022



河南香约调味品有限公司企业标准

Q/HXT 0003S-2022

食用调味油

2022-06-28 发布

2022-06-28 实施

河南香约调味品有限公司 发布

前 言

本标准由河南香约调味品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王会娟。

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【菜籽油、大豆油、玉米油、花生油、葵花籽油、芝麻油、橄榄油、亚麻籽油、油茶籽油（山茶油）、核桃油、棕榈油中的一种或几种】为主要原料，添加芝麻、辣椒、葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、桂皮、肉桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂叶（香叶）、调料九里香、肉豆蔻、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、胡麻、丁香、百里香、香椿、葫芦巴、花椒、姜、麻椒、藤椒、芥末籽、橘皮（陈皮）、白芷、食用盐、味精、白砂糖、豆瓣酱中一种或几种，添加或不添加食品用香精（鸡肉香精、猪肉香精、牛肉香精、麻辣香精、香辣香精、葱味香精、蒜味香精、芝麻香型香精、花椒精油、辣椒精油、芥末精油、孜然精油、姜味精油中的一种或几种）、辣椒红中的一种或几种，经配料、混合熬制、过滤或不过滤、灌装而成的非即食食用调味油。

产品按原辅料不同可分为：辣椒调味油、花椒调味油、藤椒调味油、麻辣调味油、葱香调味油、蒜香调味油、姜味调味油、芥末调味油、芝麻香调味油、香辣红油、麻辣油、肉味油、五香调味油、香辛料调味油。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 玉米油应符合 GB/T 19111 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 葵花籽油应符合 GB/T 10464 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 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。

2.1.8 亚麻籽油应符合 GB/T 8235 和 GB 2716 的规定。

2.1.9 油茶籽油（山茶油）应符合 GB/T 11765 和 GB 2716 的规定。

2.1.10 核桃油应符合 GB/T 22327 和 GB 2716 的规定。

2.1.11 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。

2.1.12 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。

2.1.13 芝麻、辣椒、葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、桂皮、肉桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂叶（香叶）、调料九里香、肉豆蔻、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、胡麻、丁香、百里香、香椿、葫芦巴、花椒、姜、麻椒、藤椒应符合 GB/T 15691 的规定。

- 2.1.14 芥末籽应符合 GB/T 32730 的规定。
- 2.1.15 橘皮（陈皮）、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.16 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.17 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.18 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.19 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.20 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	透明状、稠状、浊状或油状流动液体，允许分层及少量聚集物或沉淀物	取样品一份，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)	≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）/ (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 ₁ /(μg/kg)	≤	10	GB 5009.22
苯并（a）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

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。

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。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以食用植物油【菜籽油、大豆油、玉米油、花生油、葵花籽油、芝麻油、橄榄油、亚麻籽油、油茶籽油（山茶油）、核桃油、棕榈油中的一种或几种】为主要原料，添加芝麻、辣椒、葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、桂皮、肉桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂叶（香叶）、调料九里香、肉豆蔻、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、胡麻、丁香、百里香、香椿、葫芦巴、花椒、姜、麻椒、藤椒、芥末籽、橘皮（陈皮）、白芷、食用盐、味精、白砂糖、豆瓣酱中一种或几种，添加或不添加食品用香精（鸡肉香精、猪肉香精、牛肉香精、麻辣香精、香辣香精、葱味香精、蒜味香精、芝麻香型香精、花椒精油、辣椒精油、芥末精油、孜然精油、姜味精油中的一种或几种）、辣椒红中的一种或几种，经配料、混合熬制、过滤或不过滤、灌装而成的非即食食用调味油。

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，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。

河南香约调味品有限公司

QB