



411477S-2022



河南香美溢食品有限公司企业标准

Q/HXMY 0001S-2022

调味油

2022-06-06 发布

2022-06-06 实施

河南香美溢食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南香美溢食品有限公司提出。
本标准起草单位：河南香美溢食品有限公司。
本标准主要起草人：王文领、侯会宾

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大豆油、食用菜籽油中的一种或两种为主要原料，添加食用猪油、食用牛油、食用鸡油、辣椒油树脂、花椒提取物、孜然油、香葱油、生姜油、黑胡椒提取物/黑胡椒油树脂、大蒜油、黄芥末油树脂、八角茴香油、小茴香油、丁香花蕾油树脂、肉桂皮油（肉桂皮油树脂）、麻椒提取物、食品用香精（麻辣香精、香辣香精、葱味香精、蒜味香精中的一种或几种）、辣椒红中的一种或几种，经调配混合，包装加工而成的调味油。

根据原辅料不同可分为：单一风味调味油、复合风味调味油。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1食用大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.2食用菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.3食用猪油、食用鸡油、食用牛油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.4辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。

2.1.5辣椒油树脂、花椒提取物、孜然油、香葱油、生姜油、黑胡椒提取物/黑胡椒油树脂、大蒜油、黄芥末油树脂、八角茴香油、小茴香油、丁香花蕾油树脂、肉桂皮油（肉桂皮油树脂）应符合 GB 29938 的规定。

2.1.6麻椒提取物、食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.7辣椒红应符合 GB 1886.34 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	粘稠液态	从样品中取适量，倒入一洁净透明烧杯中，在自然光下观察其性状、色泽、杂质，闻其气味，然后用温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气味和滋味，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
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
水分及挥发物, %	≤ 3.0	GB 5009.236
酸价(KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值, g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 10	GB 5009.22
*苯并[a]芘, μg/kg	≤ 8.0	GB 5009.27
*苯并[a]芘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，农药残留限量应符合GB 2763的规定，污染物残留限量应符合GB 2762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、净含量及允许短缺量、水分及挥发物、酸价、过氧化值的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用大豆油、食用菜籽油中的一种或两种为主要原料，添加食用猪油、食用牛油、食用鸡油、辣椒油树脂、花椒提取物、孜然油、香葱油、生姜油、黑胡椒提取物/黑胡椒油树脂、大蒜油、黄芥末油树脂、八角茴香油、小茴香油、丁香花蕾油树脂、肉桂皮油（肉桂皮油树脂）、麻椒提取物、食品用香精（麻辣香精、香辣香精、葱味香精、蒜味香精中的一种或几种）、辣椒红中的一种或几种，经调配混合，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，参照相关标准制订本企业标准，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。

河南香美溢食品有限公司

Q B