



411976S-2022



河南尚诚食品有限公司企业标准

Q/HNSC 0002S-2022

调味油脂制品

2022-07-18 发布

2022-07-18 实施

河南尚城食品有限公司 发布

H N

Q B

前 言

本标准由河南尚诚食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南尚诚食品有限公司。

本标准主要起草人：郝留成、王婧。

H N

Q B

调味油脂制品

1 范围

本标准规定了调味油脂制品的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油、鸭油、猪油中的一种或几种）为主要原料，经粉碎，添加或不添加食用植物油（大豆油、花生油、棕榈油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、玉米油、棉籽油中的一种或几种），经调配或不调配、消泡（添加聚二甲基硅氧烷及其乳液）或不消泡，辅以食用香辛料和调味品（花椒、胡椒、桂皮、八角、大蒜、洋葱、生姜、辣椒、味精、食用盐中的一种或几种），经炼制、过滤，添加或不添加食品添加剂[没食子酸丙酯（PG）、二丁基羟基甲苯（BHT）、丁基羟基茴香醚（BHA）、特丁基对苯二酚（TBHQ）、5'-呈味核苷酸二钠中的一种或几种]，急冷或不急冷、捏合或不捏合、包装而成的固状、半固状或流体状的调味油脂制品。

根据配料不同可分为：调味牛油、调味羊油、调味鸡油、调味鸭油、调味猪油、调味混合油脂制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 牛油、羊油、鸡油、鸭油、猪油应符合GB 10146的规定。
- 2.1.2 食用大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。
- 2.1.3 食用花生油应符合GB/T 1534和GB 2716的规定。
- 2.1.4 食用棕榈油应符合GB/T 15680和GB 2716的规定。
- 2.1.5 食用芝麻油应符合GB/T 8233 和GB 2716的规定。
- 2.1.6 食用葵花籽油应符合GB/T 10464和GB 2716的规定。
- 2.1.7 食用菜籽油应符合GB/T 1536和GB 2716的规定。
- 2.1.8 食用玉米油应符合GB/T 19111和GB 2716的规定。
- 2.1.9 食用棉籽油应符合GB/T 1537和GB 2716的规定。
- 2.1.10 生产用水应符合GB 5749 的规定。
- 2.1.11 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.12 没食子酸丙酯（PG）应符合 GB 1886.14 的规定。
- 2.1.13 丁基羟基茴香醚（BHA）应符合 GB 1886.12 的规定。
- 2.1.14 二丁基羟基甲苯（BHT）应符合 GB 1900 的规定。
- 2.1.15 特丁基对苯二酚（TBHQ）应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.16 聚二甲基硅氧烷及其乳液应符合GB 30612的规定
- 2.1.17 味精应符合GB 2720和GB/T 8967的规定。
- 2.1.18 食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。

- 2.1.19大蒜应符合GH/T 1194和GB 15691的规定。
- 2.1.20辣椒应符合GB/T 30382和GB 15691的规定。
- 2.1.21洋葱应符合GH/T 1139和GB 15691的规定。
- 2.1.22八角应符合GB/T 7652和GB 15691的规定。
- 2.1.23花椒应符合GB/T 30391和GB 15691的规定。
- 2.1.24桂皮应符合GB/T 30381和GB 15691的规定。
- 2.1.25生姜应符合GB/T 30383和GB 15691的规定。
- 2.1.26胡椒应符合NY/T 455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	凝固状或融化状	从样品中取出适量，置入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有特有色泽，呈白色或略带黄色，无霉斑	
气味	具有产品特有气味，无酸败及其他异味	
滋味	具有产品特有的滋味	
杂质	无正常视力可见的外来杂质	

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)	≤ 0.25	GB 5009.236
酸价(KOH)/(mg/g)	≤ 2.5	GB 5009.229
过氧化值/(g/100g)	≤ 0.20	GB 5009.227
丙二醛/(mg/100g)	≤ 0.25	GB 5009.181
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.12
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.11
*苯并[a]芘/(μg/kg)	≤ 9	GB 5009.27
没食子酸丙酯(PG)/(g/kg)	≤ 0.1	GB 5009.32
丁基羟基茴香醚(BHA)/(g/kg)	≤ 0.2	GB 5009.32
二丁基羟基甲苯(BHT)/(g/kg)	≤ 0.2	GB 5009.32
特丁基对苯二酚(TBHQ)/(g/kg)	≤ 0.2	GB 5009.32

* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

同一功能的食品添加剂（抗氧化剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。

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 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；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

出厂检验项目包括：感官要求、水分及挥发物、酸价、过氧化值、净含量及允许短缺量。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动物油脂（牛油、羊油、鸡油、鸭油、猪油中的一种或几种）为主要原料，经粉碎，添加或不添加食用植物油（大豆油、花生油、棕榈油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、玉米油、棉籽油中的一种或几种），经调配或不调配、消泡（添加聚二甲基硅氧烷及其乳液）或不消泡，辅以食用香辛料和调味品（花椒、胡椒、桂皮、八角、大蒜、洋葱、生姜、辣椒、味精、食用盐中的一种或几种），经炼制、过滤，添加或不添加食品添加剂[没食子酸丙酯（PG）、二丁基羟基甲苯（BHT）、丁基羟基茴香醚（BHA）、特丁基对苯二酚（TBHQ）、5'-呈味核苷酸二钠中的一种或几种]，急冷或不急冷、捏合或不捏合、包装而成的固状、半固状或流体状的调味油脂制品。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，参照相关国标、行标的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本产品 in GB 2760 中的类别为 02.05 其他油脂或油脂制品。

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。

河南尚诚食品有限公司

QB