



412199S-2022



河南省熙康食品有限公司企业标准

Q/HXK 0007S-2022

# 调味油

2022-08-10 发布

2022-08-10 实施

河南省熙康食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南省熙康食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：郭利纳、宋建国。

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、花生油、玉米油、葵花籽油、芝麻油、橄榄油、棕榈油、食用猪油、食用牛油、食用羊油、食用鸡油、食用鸭油中的一种或几种为主要原料，辅以香辛料（辣椒粉、桂皮粉、迷迭香粉、辣椒、丁香、花椒、胡椒、桂皮、八角、藤椒、葱、姜、蒜、小茴香、肉豆蔻、孜然、阴香、香椿、芥末、豆蔻、山奈、月桂、砂仁、高良姜、欧芹、芫荽籽、香茅、荜拔、麻椒、调料九里香、多香果、胡麻、百里香、迷迭香、洋葱中的一种或几种）、白芷、草果中的一种或几种，经油炸提味、过滤或不过滤，添加或不添加辣椒粉、鸡粉调味料、芝麻的一种或几种，调配混合或不混合、灌装、包装加工而成的调味油。

根据原料不同将产品分为不同种类：复合辣椒调味油、辣椒调味油、丁香调味油、花椒调味油、胡椒调味油、桂皮调味油、八角调味油、藤椒调味油、葱调味油、姜调味油、蒜调味油、小茴香调味油、肉豆蔻调味油、孜然调味油、阴香调味油、香椿调味油、芥末调味油、豆蔻调味油、山奈调味油、月桂调味油、砂仁调味油、香茅调味油、荜拔调味油、麻椒调味油、芫荽（香菜）调味油、多香果调味油、百里香调味油、迷迭香调味油、洋葱调味油、香辣调味油、麻辣调味油、五香调味油、复合调味油。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

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

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

2.1.3 花生油、玉米油、葵花籽油、芝麻油、橄榄油、棕榈油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.4 食用猪油、食用牛油、食用羊油、食用鸡油、食用鸭油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.5 香辛料（辣椒粉、桂皮粉、迷迭香粉、辣椒、丁香、花椒、胡椒、桂皮、八角、藤椒、葱、姜、蒜、小茴香、肉豆蔻、孜然、阴香、香椿、芥末、豆蔻、山奈、月桂、砂仁、高良姜、欧芹、芫荽籽、香茅、荜拔、麻椒、调料九里香、多香果、胡麻、百里香、迷迭香、洋葱）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.6 白芷、草果应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。

2.1.7 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。

2.1.8 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 和 GB 31644 的规定。

2.1.9 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 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	粘稠油状液态	取样品置于洁净的烧杯中, 在自然

色泽	具有本品应具有色泽	光下观察色泽、性状和杂质，闻其 气味，用温开水漱口，品其滋味
气、滋味	具有产品特有气味和滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质，允许有原料物质沉淀	

### 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，%		≤ 3.0	GB 5009.236
酸价 (KOH)，mg/g	以植物油为主要原料的产品	≤ 5.0	GB 5009.229
	以动物油为主要原料的产品	≤ 3.0	
过氧化值，g/100g	以植物油为主要原料的产品	≤ 0.25	GB 5009.227
	以动物油为主要原料的产品	≤ 0.2	
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
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg		≤ 5.0	GB 5009.22
*苯并[a]芘，μg/kg		≤ 8.0	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。

### 3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、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、花生油、玉米油、葵花籽油、芝麻油、橄榄油、棕榈油、食用猪油、食用牛油、食用羊油、食用鸡油、食用鸭油中的一种或几种为主要原料，辅以香辛料（辣椒粉、桂皮粉、迷迭香粉、辣椒、丁香、花椒、胡椒、桂皮、八角、藤椒、葱、姜、蒜、小茴香、肉豆蔻、孜然、阴香、香椿、芥末、豆蔻、山奈、月桂、砂仁、高良姜、欧芹、芫荽籽、香茅、荜拔、麻椒、调料九里香、多香果、胡麻、百里香、迷迭香、洋葱中的一种或几种）、白芷、草果中的一种或几种，经油炸提味、过滤或不过滤，添加或不添加辣椒粉、鸡粉调味料、芝麻的一种或几种，调配混合或不混合、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。

河南省熙康食品有限公司