



412112S-2022



河南好百味食品有限公司企业标准

Q/HHS 0001S-2022

食用调味油

2022-08-01 发布

2022-08-01 实施

河南好百味食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南好百味食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：董军

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，加入香辛料[花椒、青花椒、藤椒、辣椒、姜、白胡椒、黑胡椒、八角、整孜然（枯茗）、小茴香、葱、大蒜、肉桂（桂皮）、丁香、肉豆蔻、圆叶当归、山奈、月桂叶（香叶）、姜黄、芫荽、高良姜、洋葱、芹菜籽、木姜子（山苍子）、山胡椒、砂仁、草果、蒔萝、百里香、小豆蔻、荜拔、当归、香茅、薄荷、甜罗勒、葫芦巴、辣根、黑芥籽中的一种或多种]、芝麻、橘皮（陈皮）、白芷、食用盐、味精、白砂糖、豆瓣酱、辣椒红、辣椒油树脂、维生素 E(d1- α -生育酚)(除香辛料调味油以外的含两种或两种以上调味料的产品)、食品用香精（香辣味香精、花椒精油、鸡肉香精、猪肉香精、牛肉香精、麻辣香精、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两种）、藤椒油中的一种或多种，经加工、调配、炸制或不炸制、过滤、包装而成的食用调味油。

根据所用原料不同，产品分为：单一食用调味油、复合食用调味油、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、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 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.2 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 亚麻籽油应符合 GB/T 8235 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 油茶籽油（山茶油）应符合 GB/T 11765 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 核桃油应符合 GB/T 22327 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.14 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.15 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.16 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。

2.1.17 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.18 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.19 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.20 维生素E(d1- α -生育酚)应符合GB 29942的规定。

2.1.21 藤椒油应符合 NY/T 2111 的规定。

2.1.22 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。

2.1.23 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	常温下呈透明状、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	取适量样品置于洁净的白瓷盘或烧杯中，自然光下，观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
滋味、气味	具有原料经混合、加工后特有的香气、滋味，香气浓郁、味道纯正、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
酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g \leq	5.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g \leq	0.25	GB 5009.227
水分及挥发物, g/100g \leq	3.0	GB 5009.236
总砷(以 As 计), mg/kg \leq	0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg \leq	0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μ g/kg \leq	10	GB 5009.22
苯并[α]芘, μ g/kg \leq	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

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.5 食品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

出厂检验项目包括：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

食用调味油是以食用植物油【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，加入香辛料[花椒、青花椒、藤椒、辣椒、姜、白胡椒、黑胡椒、八角、整孜然（枯茗）、小茴香、葱、大蒜、肉桂（桂皮）、丁香、肉豆蔻、圆叶当归、山奈、月桂叶（香叶）、姜黄、芫荽、高良姜、洋葱、芹菜籽、木姜子（山苍子）、山胡椒、砂仁、草果、蒔萝、百里香、小豆蔻、荜拔、当归、香茅、薄荷、甜罗勒、葫芦巴、辣根、黑芥籽中的一种或多种]、芝麻、橘皮（陈皮）、白芷、食用盐、味精、白砂糖、豆瓣酱、辣椒红、辣椒油树脂、维生素 E(d1- α -生育酚) (除香辛料调味油以外的含两种或两种以上调味料的产品)、食品用香精（香辣味香精、花椒精油、鸡肉香精、猪肉香精、牛肉香精、麻辣香精、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两种）、藤椒油中的一种或多种，经加工、调配、炸制或不炸制、过滤、包装而成的食用调味油。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，制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本产品为调味品，类别号为 12.0。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南好百味食品有限公司

QB