



412387S-2022



河南中大恒源生物科技股份有限公司企业标准

Q/HZD 0115S-2022

# 香辛料调味油

2022-08-29 发布

2022-08-29 实施

河南中大恒源生物科技股份有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南中大恒源生物科技股份有限公司提出。

本标准起草单位：河南中大恒源生物科技股份有限公司。

本标准主要起草人：宋亚旭、章文晋、潘天义、焦军伟。

H N

Q B

# 香辛料调味油

## 1 范围

本标准规定了香辛料调味油的要求、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、葵花籽油、亚麻籽油、玉米油、棕榈油、橄榄油、椰子油中的一种或几种）为原料，加入香辛料（花椒、姜、孜然、八角茴香、桂皮、白胡椒、黑胡椒、辣椒、辣椒籽、葱、大蒜、韭葱、小茴香、丁香、芹菜籽、肉豆蔻、芫荽、洋葱、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、圆叶当归、姜黄、香茅、甘草、山奈、月桂叶、薄荷、椒样薄荷、留兰香、九里香、甜罗勒、迷迭香、芝麻、百里香、蒙百里香、香莱兰、小豆蔻、大清桂、牛至、甘牛至、龙蒿、阴香、多果香、葛缕子、白欧芥、木姜子、阿魏、荜拔、黑芥子、辣根、香椿、香旱芹、菖蒲、枫茅、刺柏、刺山柑、细叶芹、欧芹、罗晃子、桔茗、葫芦巴）中的一种或几种，经加热浸泡或炸制或熬制、分离、调配、过滤、灌装而成的调味油。

或直接以食用植物油（菜籽油、大豆油、葵花籽油、亚麻籽油、玉米油、棕榈油、橄榄油、椰子油中的一种或几种）为原料，加入香辛料（花椒、姜、孜然、八角茴香、桂皮、白胡椒、黑胡椒、辣椒、辣椒籽、葱、大蒜、韭葱、小茴香、丁香、芹菜籽、肉豆蔻、芫荽、洋葱、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、圆叶当归、姜黄、香茅、甘草、山奈、月桂叶、薄荷、椒样薄荷、留兰香、九里香、甜罗勒、迷迭香、芝麻、百里香、蒙百里香、香莱兰、小豆蔻、大清桂、牛至、甘牛至、龙蒿、阴香、多果香、葛缕子、白欧芥、木姜子、阿魏、荜拔、黑芥子、辣根、香椿、香旱芹、菖蒲、枫茅、刺柏、刺山柑、细叶芹、欧芹、罗晃子、桔茗、葫芦巴）中的一种或几种的呈香、呈味成分（超临界CO<sub>2</sub>萃取或压榨），经调配、过滤、灌装而成的调味油。

根据所用香辛料原料品种的不同分为单一风味香辛料调味油和复合风味香辛料调味油。

## 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 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 亚麻籽油应符合 GB/T 8235 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 棕榈油应符合 GB/T 15680 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 椰子油应符合 NY/T 230 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 花椒应符合 LY/T 1652 的规定。
- 2.1.10 姜应符合 GH/T 1172 的规定。
- 2.1.11 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.12 八角茴香应符合 GB/T 7652 的规定。

- 2.1.13 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.14 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.15 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.16 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.17 葱、韭葱、洋葱应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.18 大蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.19 小茴香、芫荽、高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒟蒻、圆叶当归、姜黄、香茅、山奈、椒样薄荷、留兰香、九里香、百里香、蒙百里香、香荚兰、大清桂、甘牛至、龙蒿、阴香、多果香、葛缕子、白欧芥、木姜子、阿魏、荜拔、黑芥子、香椿、香早芹、菖蒲、枫茅、刺柏、刺山柑、细叶芹、欧芹、罗晃子、桔茗应符合 NY/T 901 规定。
- 2.1.20 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.21 芹菜籽应符合 GB/T 22303 的规定。
- 2.1.22 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 2.1.23 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。
- 2.1.24 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.25 薄荷应符合 GB/T 32736 的规定。
- 2.1.26 甜罗勒应符合 GB/T 22304 的规定。
- 2.1.27 迷迭香应符合 GB/T 22301 的规定。
- 2.1.28 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.29 牛至应符合 GB/T 22302 的规定。
- 2.1.30 辣根应符合 GH/T 1174 的规定。
- 2.1.31 葫芦巴应符合 GB/T 32734 的规定。
- 2.1.32 辣椒籽应清洁卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 19641 的规定。
- 2.1.33 二氧化碳应符合 GB 1886.228 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	油状液体	取适量试样，在自然光下观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，品其滋味。
滋味、气味	具有该品应有的滋味、气味、无异味	
色泽	具有该品应有的色泽	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

## 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), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值, g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 10	GB 5009.22
苯并 (a) 芘*, μg/kg	≤ 8	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应符合 JJF 1070 的规定。

#### 2.5 生产加工过程的卫生要求

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

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、酸价、过氧化值、净含量及允许短缺量。

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植物油（菜籽油、大豆油、葵花籽油、亚麻籽油、玉米油、棕榈油、橄榄油、椰子油中的一种或几种）为原料，加入香辛料（花椒、姜、孜然、八角茴香、桂皮、白胡椒、黑胡椒、辣椒、辣椒籽、葱、大蒜、韭葱、小茴香、丁香、芹菜籽、肉豆蔻、芫荽、洋葱、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、圆叶当归、姜黄、香茅、甘草、山奈、月桂叶、薄荷、椒样薄荷、留兰香、九里香、甜罗勒、迷迭香、芝麻、百里香、蒙百里香、香莱兰、小豆蔻、大清桂、牛至、甘牛至、龙蒿、阴香、多果香、葛缕子、白欧芥、木姜子、阿魏、荜拔、黑芥子、辣根、香椿、香早芹、菖蒲、枫茅、刺柏、刺山柑、细叶芹、欧芹、罗晃子、桔茗、葫芦巴）中的一种或几种，经加热浸泡或炸制或熬制、分离、调配、过滤、灌装而成的调味油。

或直接以食用植物油（菜籽油、大豆油、葵花籽油、亚麻籽油、玉米油、棕榈油、橄榄油、椰子油中的一种或几种）为原料，加入香辛料（花椒、姜、孜然、八角茴香、桂皮、白胡椒、黑胡椒、辣椒、辣椒籽、葱、大蒜、韭葱、小茴香、丁香、芹菜籽、肉豆蔻、芫荽、洋葱、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、圆叶当归、姜黄、香茅、甘草、山奈、月桂叶、薄荷、椒样薄荷、留兰香、九里香、甜罗勒、迷迭香、芝麻、百里香、蒙百里香、香莱兰、小豆蔻、大清桂、牛至、甘牛至、龙蒿、阴香、多果香、葛缕子、白欧芥、木姜子、阿魏、荜拔、黑芥子、辣根、香椿、香早芹、菖蒲、枫茅、刺柏、刺山柑、细叶芹、欧芹、罗晃子、桔茗、葫芦巴）中的一种或几种的呈香、呈味成分（超临界CO<sub>2</sub>萃取或压榨），经调配、过滤、灌装而成的调味油。

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 GB 2716《食品安全国家标准 植物油》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。

本标准中苯并（a）芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。