



412391S-2022



河南道阳食品有限公司企业标准

Q/HDS 0001S-2022

---

# 调味油

2022-08-29 发布

2022-08-29 实施

---

河南道阳食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南道阳食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南道阳食品有限公司。

本标准主要起草人：王志萍。

H N

Q B

# 调味油

## 1 范围

本标准规定了调味油的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以芝麻油、大豆油、菜籽油为原料，添加香辛料【花椒、八角、辣椒、麻椒】油炸，加入芝麻香精、辣椒红、辣椒油树脂，经混合，过滤，灌装而成的调味油。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.2 花椒、麻椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.3 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.4 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.5 芝麻香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.6 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.9 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 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	从样品中取出 1 瓶，将其置于洁净无色透明的玻璃烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、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
水分及挥发物, %	≤ 5.0	GB 5009.236
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11

铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
*苯并（a）芘，μg/kg	≤	9.0	GB 5009.27
注：*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

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

本标准适用于以芝麻油、大豆油、菜籽油为原料，添加香辛料【花椒、八角、辣椒、麻椒】油炸，加入芝麻香精、辣椒红、辣椒油树脂，经混合，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，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。

河南道阳食品有限公司

H N

Q B