



412463S-2022



河南顶厨食品科技有限公司企业标准

Q/HDS 0001S-2022

食用调味油

2022-09-05 发布

2022-09-05 实施

河南顶厨食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南顶厨食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：程良

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。

本标准适用于以植物油（大豆油、花生油、菜籽油、玉米油、葵花籽油、芝麻油、棕榈油、橄榄油）、动物油（牛油、羊油、鸡油、猪油）中的一种或几种为原料，添加食用盐，添加葱、生姜、大蒜、洋葱、芝麻、辣椒、花椒、胡椒、八角、桂皮、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、高良姜、欧芹、芫荽籽、芥末籽、迷迭香、香茅、荜拔中的一种或几种，添加或不添加辣椒红、食品用香精（葱香风味、香辣风味、麻辣风味、咖喱风味、黑胡椒风味、藤椒风味、青花椒风味、泡椒风味、蒜香风味、牛肉风味、鸡肉风味、海鲜风味、羊肉风味一种或几种）、食用香料（辣椒油树脂、生姜油、大蒜油、黄芥末提取物、黄芥末油树脂、花椒提取物、香葱油、肉桂皮油、八角茴香油、肉豆蔻衣油树脂、香叶油、乙基麦芽酚中的一种或几种），经预处理或不预处理、配料、炸制或熬制、过滤或不过滤、包装加工而成的食用调味油。

根据原料的不同可以分为香辛料食用调味油、复合食用调味油。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 棕榈油应符合 GB/T 15680 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 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 芝麻油应符合 GB/T 8233 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 牛油、鸡油、羊油、猪油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.10 葱应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.11 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.12 大蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.13 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。
- 2.1.14 芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.15 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.16 辣椒、花椒、胡椒、八角、桂皮、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、高良姜、欧芹、芫荽籽、芥末籽、迷迭香、香茅、荜拔应符合

GB/T 15691 的规定。

2.1.17 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.18 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.19 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。

2.1.20 生姜油应符合 GB 1886.29 的规定。

2.1.21 大蒜油应符合 GB 1886.272 的规定。

2.1.22 黄芥末提取物应符合 GB 1886.269 的规定。

2.1.23 黄芥末油树脂、花椒提取物、香葱油、肉桂皮油、八角茴香油、肉豆蔻衣油树脂、香叶油应符合 GB 29938 的规定。

2.1.24 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 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	检验办法
性 状	油状液体或软膏状，允许有芝麻漂浮、久置允许有沉淀、	从样品中取出适量样品，倒入洁净烧杯中，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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味，	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质存在	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定

表 2 理化指标

项 目	指 标		检验办法
	以食用植物油为主要原料	以食用动物油为主要原料	
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g) ≤	5.0	2.5	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g) ≤	0.25	0.2	GB 5009.227
丙二醛/(mg/100g) ≤	-	0.25	GB 5009.181
水分及挥发物/(g/100g) ≤	3.0		GB 5009.236
无机砷(以 AS 计)/(mg/kg) ≤	0.1		GB 5009.11
铅*(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤	0.9		GB 5009.12
苯并(a)芘, μg/kg ≤	10		GB 5009.27
*本项目指标严于食品安全国家标准 GB2762 的规定。			

2.4 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程卫生要求

生产加工过程卫生要求符合 GB 14881 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，兽药残留限量应符合 GB 31650 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。

H H N

Q B

编制说明

本标准适用于以植物油（大豆油、花生油、菜籽油、玉米油、葵花籽油、芝麻油、棕榈油、橄榄油）、动物油（牛油、羊油、鸡油、猪油）中的一种或几种为原料，添加食用盐，添加葱、生姜、大蒜、洋葱、芝麻、辣椒、花椒、胡椒、八角、桂皮、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、高良姜、欧芹、芫荽籽、芥末籽、迷迭香、香茅、荜拔中的一种或几种，添加或不添加辣椒红、食品用香精（葱香风味、香辣风味、麻辣风味、咖喱风味、黑胡椒风味、藤椒风味、青花椒风味、泡椒风味、蒜香风味、牛肉风味、鸡肉风味、海鲜风味、羊肉风味一种或几种）、食用香料（辣椒油树脂、生姜油、大蒜油、黄芥末提取物、黄芥末油树脂、花椒提取物、香葱油、肉桂皮油、八角茴香油、肉豆蔻衣油树脂、香叶油、乙基麦芽酚中的一种或几种），经预处理或不预处理、配料、炸制或熬制、过滤或不过滤、包装加工而成的食用调味油。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，参照相关标准制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准所分类的产品为调味料。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南顶厨食品科技有限公司

QB