

Q/HLS 0004S-2023



河南辣乐香食品有限公司企业标准

Q/HLS 0004S-2023

食用调味油

2023-10-11 发布

2023-10-11 实施

河南辣乐香食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南辣乐香食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：韩坤。

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、菜籽油、葵花籽油、花生油、芝麻油、棕榈油中的一种或几种）、食用动物油脂（食用猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，添加大葱、小葱、洋葱、茺荑、芹菜、姜、蒜、八角、花椒、草果、白胡椒、黑胡椒、丁香、甘草、辣椒、肉豆蔻、砂仁、山奈、小茴香、桂皮、月桂叶、孜然、高良姜、葛缕子、姜黄、香茅、芝麻、荜拔、木姜子中的一种或几种，添加或不添加橘皮、白芷、芝麻、食品用香精、辣椒红中的一种或几种，经配料、筛选或不筛选、油炸、过滤或不过滤、灌装、包装等加工而成的即食或非即食食用调味油。

根据主要原料种类的不同，分为以植物油为主要原料的即食或非即食食用调味油，以动物油为主要原料的即食或非即食食用调味油。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.2 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。

2.1.3 芝麻应符合 GB 19300 的规定。

2.1.4 姜应符合 GB/T 30383 的规定。

2.1.5 蒜应符合 GB/T 1194 的规定。

2.1.6 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.7 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.8 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。

2.1.9 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。

2.1.10 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。

2.1.11 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。

2.1.12 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.13 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。

2.1.14 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。

2.1.15 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。

2.1.16 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。

2.1.17 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.18 大葱、小葱、洋葱、茺荑、芹菜应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.19 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

- 2.1.20 小茴香、草果、砂仁、山奈、高良姜、葛缕子、姜黄、香茅应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.21 橘皮、荜拨、木姜子、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.22 食品用香精应符合 GB 30616 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	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	取出样品一份，置于无色透明的烧 杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性 状，并检查有无外来杂质，嗅其气味， 然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有气、滋味，无异味	
杂 质	无霉斑，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，g/100g	3.0		GB 5009.236
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	以植物油为主要原料的产品	3.0	GB 5009.229
	以动物油为主要原料的产品	2.5	
过氧化值（以脂肪计），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	0.20	
丙二醛 ^a ，mg/100g	0.25		GB 5009.181
铅(以 Pb 计)，mg/kg	0.08		GB 5009.12
无机砷(以 As 计)，mg/kg	0.1		GB 5009.11
*苯并[a]芘，μg/kg	9.0		GB 5009.28
黄曲霉毒素 B ₁ ^b ，μg/kg	10		GB 5009.22

注：1、a 适用于以动物油为主要原料的调味油；

2、*苯并[a]芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

3、b 仅适用于以植物油为主要原料的调味油；

4、无机砷可先测定其总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定。

2.4 微生物限量

即食产品微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789. 10
a 样品的采集及处理按GB4789. 1执行。					

2.5 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。

2.6 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。

2.7 其它要求

食品添加剂使用应符合 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；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、水分及挥发物、酸价、过氧化值、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、花生油、芝麻油、棕榈油中的一种或几种）、食用动物油脂（食用猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，添加大葱、小葱、洋葱、芫荽、芹菜、姜、蒜、八角、花椒、草果、白胡椒、黑胡椒、丁香、甘草、辣椒、肉豆蔻、砂仁、山奈、小茴香、桂皮、月桂叶、孜然、高良姜、葛缕子、姜黄、香茅、芝麻、荜拔、木姜子中的一种或几种，添加或不添加橘皮、白芷、芝麻、食品用香精、辣椒红中的一种或几种，经配料、筛选或不筛选、油炸、过滤或不过滤、灌装、包装等加工而成的即食或非即食食用调味油。

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，制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

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。

河南辣乐香食品有限公司