



414059S-2023



河南栗兴调味品有限公司企业标准

Q/HLT 0002S-2023

调味油

2023-12-27 发布

2023-12-27 实施

河南栗兴调味品有限公司 发布

前 言

本标准由河南栗兴调味品有限公司提出。

本标准起草单位：河南栗兴调味品有限公司。

本标准主要起草人：高松、李英。

H N
Q B

调味油

1 范围

本标准规定了调味油的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以香辛料【青花椒或红花椒（用适量的生活饮用水滋润潮湿）、藤椒（用适量的生活饮用水滋润潮湿）、辣椒片（用适量的生活饮用水滋润潮湿）、芥末（用适量的生活饮用水滋润潮湿）、胡椒（用适量的生活饮用水滋润潮湿）、葱（经清洗、切片）、洋葱（经清洗、切片）、蒜（经清洗、切片）、姜（经清洗、切片）、八角、小茴香、丁香、桂皮、高良姜、草果、肉豆蔻、山奈中的一种或几种】、白芷中的一种或几种为原料，经油炸（大豆油、菜籽油中一种或两种），加入或不加入香辛料粉（辣椒粉、孜然粉、姜粉、大茴香粉、小茴香粉、桂皮粉中一种或几种）、鸡精调味料、食用盐、味精、白砂糖、冰糖、食用香精、辣椒红、辣椒油树脂中的一种或几种，再经过滤、冷却或不冷却、灌装、包装加工而成的即食类和非即食类调味油。

根据用料不同分为：凉拌调味油、葱香调味油、蒜香调味油、姜味调味油、芥末调味油、胡椒调味油、花椒油（青花椒油、红花椒油）、藤椒油、辣椒油、香辣红油、麻辣油、肉味油、凉拌王。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.2 青花椒、红花椒、藤椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 辣椒片应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.6 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 葱应符合 NY/T 1835 的规定。
- 2.1.8 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.9 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.10 香辛料粉（辣椒粉、孜然粉、姜粉、大茴香粉、小茴香粉、桂皮粉）、芥末应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.11 蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.12 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.13 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.14 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.15 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.16 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.17 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

- 2.1.18 胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.19 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。
- 2.1.20 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.21 小茴香、草果、山奈应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.22 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.23 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.24 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 2.1.25 白芷、高良姜应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

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，或有少量颗粒物	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
水分及挥发物, g/100g ≤	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 ≤	0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg ≤	10	GB 5009.22
苯并[α]芘，μg/kg ≤	10	GB 5009.27

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4微生物限量

即食类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
注： ^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.7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。

编制说明

调味油是以香辛料【青花椒或红花椒（用适量的生活饮用水滋润潮湿）、藤椒（用适量的生活饮用水滋润潮湿）、辣椒片（用适量的生活饮用水滋润潮湿）、芥末（用适量的生活饮用水滋润潮湿）、胡椒（用适量的生活饮用水滋润潮湿）、葱（经清洗、切片）、洋葱（经清洗、切片）、蒜（经清洗、切片）、姜（经清洗、切片）、八角、小茴香、丁香、桂皮、高良姜、草果、肉豆蔻、山奈中的一种或几种】、白芷中的一种或几种为原料，经油炸(大豆油、菜籽油中一种或两种)，加入或不加入香辛料粉（辣椒粉、孜然粉、姜粉、大茴香粉、小茴香粉、桂皮粉中一种或几种）、鸡精调味料、食用盐、味精、白砂糖、冰糖、食用香精、辣椒红、辣椒油树脂中的一种或几种，再经过滤、冷却或不冷却、灌装、包装加工而成的即食类和非即食类调味油。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。

本标准所涉及产品为调味品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南栗兴调味品有限公司