



410168S-2023



河南禾小酱食品有限公司企业标准

Q/HHXJ 0004S-2023

调味油

2023-01-28 发布

2023-01-28 实施

河南禾小酱食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南禾小酱食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郭金标、彭海萍、李俊超。

HN
QB

调味油

1 范围

本标准规定了调味油的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以食用植物油（大豆油、芝麻油、棕榈油、花生油、菜籽油、玉米油、橄榄油、棉籽油、亚麻籽油、葵花籽油、油茶籽油、米糠油、核桃油、山茶油、食用植物调和油中的一种或几种）为原料，添加食用动物油（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、蔬菜（大葱、洋葱、姜、蒜、红葱、茺荑、南瓜、胡萝卜、芹菜、辣椒、番茄、竹笋中的一种或几种）、食用菌或其干制品（香菇、茶树菇、杏鲍菇、平菇、牛肝菌、松茸中的一种或几种）、酱类（豆瓣酱、甜面酱、郫县豆瓣、豆豉、辣椒酱、黄灯笼辣椒酱、香菇酱、咸蛋黄酱、番茄酱、番茄调味酱、咖喱酱、香辣酱、虾酱、蟹黄酱、芝麻酱、花生酱中的一种或几种）、食用盐、白砂糖、味精、红糖、冰糖、海藻糖、鸡精调味料、芝麻、花生、黄豆、酿造酱油、酿造食醋、料酒、白酒、黄酒、生活饮用水、香辛料或香辛料粉（藤椒、辣椒、花椒、孜然、桂皮、姜、蒜、大葱、小葱、洋葱、草果、甘草、小茴香、黑胡椒、白胡椒、八角、月桂叶、小豆蔻、肉豆蔻、丁香、姜黄、高良姜、砂仁、山奈、荜拔、圆叶当归、木姜子、牛至、茺荑、薄荷叶、香茅、辣根、藏红花、留兰香、调料九里香、甜罗勒、欧芹、多香果、石榴、迷迭香、胡麻、白欧芥、罗晃子、百里香、香椿、香茅兰、肉桂中的一种或几种）、人参（人工种植5年及5年以下）、栀子、葛根、薏苡仁、藿香、紫苏、白芷、橘皮、罗汉果、天贝、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、果蔬粉（山楂粉、番茄粉、笋干粉、芹菜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、卷心菜粉、南瓜粉、西兰花粉、白萝卜粉中的一种或几种）、复合调味料（肉风味调味料、骨汤风味调味料、水产风味调味料、果蔬风味调味料、食用菌风味调味料、豆制品风味调味料、香辛料风味调味料、奶制品风味调味料、蛋制品风味调味料、酒风味调味料、坚果制品风味调味料、发酵制品风味调味料、酱类风味调味料中的一种或几种）、食品添加剂（单硬脂酸甘油酯、黄原胶、辣椒油树脂、辣椒红中的一种或几种）、食品用香精（肉味香精、水产风味香精、果蔬风味香精、菌类风味香精、豆制品风味香精、香辛料风味香精、奶味香精、蛋味香精、酒味香精、坚果风味香精、发酵制品风味香精、酱味香精、药味香精、增香风味香精中的一种或几种）中的一种或几种，经原料预处理、炒制或熬制、过滤或不过滤、调配或不调配、包装而成的即食或非即食的调味油。

按照产品用途不同，产品分为复合调味油和香辛料调味油。

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 芝麻油应符合 GB/T 8233 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 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

- 2.1.5 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 玉米油应符合 GB/T 19111 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 棉籽油应符合 GB/T 1537 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 亚麻籽油应符合 GB/T 8235 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 油茶籽油应符合 GB/T 11765 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 米糠油应符合 GB/T 19112 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 核桃油应符合 GB/T 22327 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 山茶油应符合 GB/T 24569 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 食用植物调和油应符合 GB/T 40851 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.16 食用动物油（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油）应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.17 蔬菜（大葱、洋葱、姜、蒜、红葱、茺荂、南瓜、胡萝卜、芹菜、辣椒、番茄、竹笋）应新鲜、无腐烂、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.18 食用菌或其干制品（香菇、茶树菇、杏鲍菇、平菇、牛肝菌、松茸）应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.19 豆瓣酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.20 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.21 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.22 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.23 辣椒酱、黄灯笼辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.24 香菇酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.25 咸蛋黄酱应符合 SB/T 10754 的规定。
- 2.1.26 番茄酱应符合 GB/T 14215 的规定。
- 2.1.27 番茄调味酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.28 咖喱酱应符合 T/GDFCA 029 的规定。
- 2.1.29 香辣酱应符合 T/FSSA 001 的规定。
- 2.1.30 虾酱、蟹黄酱应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.31 芝麻酱应符合 LS/T 3220 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.32 花生酱应符合 NY/T 958 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.33 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.34 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.35 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.36 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。

- 2.1.37 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.38 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.39 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.40 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.41 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.42 黄豆应符合 NY/T 954 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.43 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.44 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.45 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.46 白酒应符合 GB/T 10781.2 的规定。
- 2.1.47 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.48 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.49 香辛料或香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.50 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合原卫生部关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（2012 年 第 17 号）公告的规定。
- 2.1.51 栀子、葛根、薏苡仁、藿香、紫苏、白芷、橘皮、罗汉果应符合《中华人民共和国药典》2020 年版第一部的规定。
- 2.1.52 天贝应符合原卫计委公告 2013 年第 3 号《关于沙棘叶、天贝作为普通食品管理的公告》的规定。
- 2.1.53 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合原卫生部公告 2010 年第 3 号《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》的规定。
- 2.1.54 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.55 复合调味料（肉风味调味料、骨汤风味调味料、水产风味调味料、果蔬风味调味料、食用菌风味调味料、豆制品风味调味料、香辛料风味调味料、奶制品风味调味料、蛋制品风味调味料、酒风味调味料、坚果制品风味调味料、发酵制品风味调味料、酱类风味调味料）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.56 单硬脂酸甘油酯应符合 GB 15612 的规定。
- 2.1.57 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.58 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.59 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.60 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
-----	-----	---------

项 目	要 求	检验方法
性状	具有该产品应有的状态	取适量样品倒入洁净的烧杯中,在自然光下进行观察其性状、色泽、杂质。 取适量样品倒入烧杯中,水浴加热至50℃,用玻璃棒迅速搅拌,嗅其气味,用温开水漱口后,品其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有气味、滋味,无异味,无异嗅	
杂质	无正常视力可见外来杂质,允许有部分原料物质沉淀	

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	≤ 10.0	GB 5009.236
酸价(KOH)(以脂肪计) ^a , mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
无机砷(以As计) ^b , 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[a]芘, μg/kg	≤ 10	GB 5009.27
展青霉素 ^c , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
* 铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a 仅适用于未使用发酵型配料(如豆酱、面酱、酿造酱油等)和酸性配料(如番茄酱、食醋等)的调味油产品。 b 对于制定无机砷限量的食品可先测定其总砷,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。 c 仅适用于添加有山楂粉的产品。		

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;兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定;新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、酸价【仅适用于未使用发酵型配料（如豆酱、面酱、酿造酱油等）和酸性配料（如番茄酱、食醋、酸度调节剂等）的调味油产品】、过氧化值。型式检验按国家相关规定执行。

HN

QB

编制说明

本标准适用于以食用植物油（大豆油、芝麻油、棕榈油、花生油、菜籽油、玉米油、橄榄油、棉籽油、亚麻籽油、葵花籽油、油茶籽油、米糠油、核桃油、山茶油、食用植物调和油中的一种或几种）为原料，添加食用动物油（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、蔬菜（大葱、洋葱、姜、蒜、红葱、茺荑、南瓜、胡萝卜、芹菜、辣椒、番茄、竹笋中的一种或几种）、食用菌或其干制品（香菇、茶树菇、杏鲍菇、平菇、牛肝菌、松茸中的一种或几种）、酱类（豆瓣酱、甜面酱、郫县豆瓣、豆豉、辣椒酱、黄灯笼辣椒酱、香菇酱、咸蛋黄酱、番茄酱、番茄调味酱、咖喱酱、香辣酱、虾酱、蟹黄酱、芝麻酱、花生酱中的一种或几种）、食用盐、白砂糖、味精、红糖、冰糖、海藻糖、鸡精调味料、芝麻、花生、黄豆、酿造酱油、酿造食醋、料酒、白酒、黄酒、生活饮用水、香辛料或香辛料粉（藤椒、辣椒、花椒、孜然、桂皮、姜、蒜、大葱、小葱、洋葱、草果、甘草、小茴香、黑胡椒、白胡椒、八角、月桂叶、小豆蔻、肉豆蔻、丁香、姜黄、高良姜、砂仁、山奈、荜拔、圆叶当归、木姜子、牛至、茺荑、薄荷叶、香茅、辣根、藏红花、留兰香、调料九里香、甜罗勒、欧芹、多香果、石榴、迷迭香、胡麻、白欧芥、罗晃子、百里香、香椿、香莢兰、肉桂中的一种或几种）、人参（人工种植5年及5年以下）、栀子、葛根、薏苡仁、藿香、紫苏、白芷、橘皮、罗汉果、天贝、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、果蔬粉（山楂粉、番茄粉、笋干粉、芹菜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、卷心菜粉、南瓜粉、西兰花粉、白萝卜粉中的一种或几种）、复合调味料（肉风味调味料、骨汤风味调味料、水产风味调味料、果蔬风味调味料、食用菌风味调味料、豆制品风味调味料、香辛料风味调味料、奶制品风味调味料、蛋制品风味调味料、酒风味调味料、坚果制品风味调味料、发酵制品风味调味料、酱类风味调味料中的一种或几种）、食品添加剂（单硬脂酸甘油酯、黄原胶、辣椒油树脂、辣椒红中的一种或几种）、食品用香精（肉味香精、水产风味香精、果蔬风味香精、菌类风味香精、豆制品风味香精、香辛料风味香精、奶味香精、蛋味香精、酒味香精、坚果风味香精、发酵制品风味香精、酱味香精、药味香精、增香风味香精中的一种或几种）中的一种或几种，经原料预处理、炒制或熬制、过滤或不过滤、调配或不调配、包装而成的即食或非即食的调味油。

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，参照相关标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南禾小酱食品有限公司