



410260S-2023



河南汇升生物科技有限公司企业标准

Q/HHS 0003S-2023

食用油状调味料

2023-02-05 发布

2023-02-05 实施

河南汇升生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南汇升生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：汪亚楠、赵春霞。

H N

Q B

食用油状调味料

1 范围

本标准规定了食用油状调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以植物油(大豆油、棕榈油、菜籽油、芝麻油、花生油、葵花籽油中的一种或几种)、食用动物油脂(猪油、牛油、羊油、鸡油中的一种或几种)为主要原料,添加或不添加食用盐,添加香辛料或其粉【洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茛萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、黑芥籽、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、芫荽、桔茗(孜然)、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂叶、肉豆蔻、甜罗勒、欧芹、荜拔、黑胡椒、白胡椒、芝麻、白欧芥、丁香、花椒中的一种或几种】、白芷、白果、罗汉果、梔子、砂仁、橘皮(陈皮)、新鲜蔬菜【胡萝卜、黄瓜、南瓜、辣椒、甜椒、彩椒、洋葱、葱、姜、蒜中的一种或几种】、泡椒、泡姜中的一种或多种,经预处理或不预处理、炸制或熬制、过滤或不过滤、包装而成的非即食的食用油状调味料。

根据添加原料不同可分为:调味猪油;调味鸡油;调味牛油;调味羊油;火锅清油;火锅红油;葱蒜调味料;姜蒜油。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 花生油应符合 GB/T 1534 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 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 香辛料及其粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 白芷、白果、罗汉果、梔子、砂仁、橘皮(陈皮)应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.11 新鲜蔬菜应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质,并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.12 泡椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.13 泡姜应符合 GB 2714 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	检验要求
性状	液态油状或半固态油状或固态油状。	从样品中取出 50g，置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽及杂质、嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
色泽	具有产品应有的色泽。	
气味及滋味	具有产品应有的香气、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, g/100g	≤ 5.0	GB 5009.236	
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	植物油为原料	5.0	GB 5009.229
	动物油为原料	2.5	
过氧化值(以脂肪计), g/100g	植物油为原料	0.25	GB 5009.227
	动物油为原料	0.20	
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11	
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12	
苯并(a)芘, μg/kg	≤ 10	GB 5009.27	
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22	
丙二醛, mg/100g	≤ 0.25	GB 5009.181	
*铅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 食品生产加工过程中的要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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。

2.7 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。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以植物油(大豆油、棕榈油、菜籽油、芝麻油、花生油、葵花籽油中的一种或几种)、食用动物油脂(猪油、牛油、羊油、鸡油中的一种或几种)为主要原料,添加或不添加食用盐,添加香辛料或其粉【洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茺萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、黑芥籽、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、芫荽、桔茗(孜然)、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂叶、肉豆蔻、甜罗勒、欧芹、荜拔、黑胡椒、白胡椒、芝麻、白欧芥、丁香、花椒中的一种或几种】、白芷、白果、罗汉果、梔子、砂仁、橘皮(陈皮)、新鲜蔬菜【胡萝卜、黄瓜、南瓜、辣椒、甜椒、彩椒、洋葱、葱、姜、蒜中的一种或几种】、泡椒、泡姜中的一种或多种,经预处理或不预处理、炸制或熬制、过滤或不过滤、包装而成的非即食的食用油状调味料。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。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南汇升生物科技有限公司