



410491S-2023

鹤壁市御香源食品有限公司企业标准

Q/HYS 0001S-2023

食用调味油

2023-03-21 发布

2023-03-21 实施

鹤壁市御香源食品有限公司 发布

前 言

本标准由鹤壁市御香源食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：韩海军。

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。

本标准适用于以食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、花生油、葵花籽油、芝麻油中一种或几种）为主要原料，添加香辛料粉（花椒、辣椒、香葱、芥末、藤椒、大蒜、山胡椒、姜、麻椒、孜然中的一种或几种）、芝麻、食用香料【辣椒油树脂、花椒提取物、黄芥末提取物（黄芥末油树脂）、大蒜油、生姜油、洋葱油、八角茴香油、肉豆蔻油、芫荽籽油、中国肉桂油、丁香叶油中的一种或几种】、食用香精（大蒜香精、生姜香精、花椒油香精、麻椒油香精、藤椒油香精、麻辣油香精、芥末油香精、香葱油香精、山胡椒油香精、干锅味香精、辣椒油香精、孜然油香精、奥尔良香精、烧烤油香精中的一种或几种）、辣椒油、辣椒红中的一种或几种，经配料、混合搅拌、灌装、包装等工艺加工而成的非即食食用调味油。

产品根据添加原辅料不同可分为：花椒调味油、香葱调味油、大蒜调味油、姜调味油、麻椒调味油、藤椒调味油、麻辣调味油、芥末调味油、干锅味调味油、山胡椒调味油、辣椒调味油、辣椒籽调味油、芝麻复合调味油、香辣烧烤调味油、烧烤调味油、奥尔良烧烤调味油、黑胡椒烧烤调味油、孜然调味油、复合调味油。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 玉米油应符合 GB/T 19111 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 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 香辛料粉（花椒、辣椒、香葱、芥末、藤椒、大蒜、山胡椒、姜、麻椒、孜然）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 食用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.10 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.11 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.12 辣椒红应符合 GB 1886.34 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	取样品一份，置入无色透明的

色泽	具有该产品应有的色泽	烧杯中，在自然光下用 肉眼观察其状态、色泽、杂质，然后水浴加热至50℃，用玻璃棒迅速搅拌，嗅其气味，品其滋味
气味、滋味	具有产品特有的气味、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质沉淀	

2.3理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

指标	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）	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.8	GB 5009.12
无机砷（以As 计）/（mg/kg）	≤ 0.1	GB 5009.11
黄曲霉毒素B ₁ /（μg/kg）	≤ 10	GB 5009.22
苯并（a）芘/（μg/kg）	≤ 10	GB 5009.27
注：*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生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 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；真菌毒素限量应符合 GB 2761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：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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、花生油、葵花籽油、芝麻油中一种或几种）为主要原料，添加香辛料粉（花椒、辣椒、香葱、芥末、藤椒、大蒜、山胡椒、姜、麻椒、孜然中的一种或几种）、芝麻、食用香料【辣椒油树脂、花椒提取物、黄芥末提取物（黄芥末油树脂）、大蒜油、生姜油、洋葱油、八角茴香油、肉豆蔻油、芫荽籽油、中国肉桂油、丁香叶油中的一种或几种】、食用香精（大蒜香精、生姜香精、花椒油香精、麻椒油香精、藤椒油香精、麻辣油香精、芥末油香精、香葱油香精、山胡椒油香精、干锅味香精、辣椒油香精、孜然油香精、奥尔良香精、烧烤油香精中的一种或几种）、辣椒油、辣椒红中的一种或几种，经配料、混合搅拌、灌装、包装等工艺加工而成的非即食食用调味油。

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。

鹤壁市御香源食品有限公司