



410587S-2023



河南省味得佳食品有限公司企业标准

Q/HWS 0004S-2023

# 调味油

2023-03-29 发布

2023-03-29 实施

河南省味得佳食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南省味得佳食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：崔胜利。

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。

本标准适用于以大葱（经拣选、整理、分切）、洋葱（经拣选、整理、切丁）、生姜（经拣选、整理、分切）、芹菜（经拣选、整理、分切）、大蒜（经拣选、整理、分切）、八角（经拣选、整理）、小茴香（经拣选、整理）、桂皮（经拣选、整理）、花椒（经拣选、整理）、麻椒（经拣选、粉碎或不粉碎）、辣椒（经拣选、整理）、香叶（月桂叶）（经拣选、整理）、丁香（经拣选、整理）、辣椒粉、芫荽、白胡椒粉、黑胡椒粉、肉豆蔻、白芷、荜拔、草果、栀子、山楂、姜黄、甘草、肉桂、香茅、山奈、罗汉果、高良姜、八角茴香中的一种或多种为主要原料，经配料或不配料、大豆油炸制、混合或不混合、过滤、灌装、包装而成的调味油。

根据原料不同为：调味葱油、调味料油、调味红油、辣椒调味油、综合调味油。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.3 大葱、洋葱、芹菜、大蒜应新鲜、清洁卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.4 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.5 桂皮、香叶（月桂叶）、小茴香、麻椒、芫荽、荜拔、草果、姜黄、甘草、肉桂、香茅、山奈、高良姜应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.6 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.7 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.8 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.9 大豆油应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 的规定。
- 2.1.10 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.11 白胡椒粉应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.12 黑胡椒粉应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.13 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 2.1.14 山楂应符合 GH/T 1159 的规定。
- 2.1.15 罗汉果应符合 NY/T 694 的规定。
- 2.1.16 白芷、栀子、八角茴香应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的的规定。

### 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	具有产品应有的性状	取50mL混合均匀的被测样品于无色透明的烧杯中,在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味。
色泽	具有产品原料应有的色泽	
气、滋味	具有产品原料应有的气、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	≤ 3.0	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
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注: \*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。

### 2.6 其它要求

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

出厂检验项目为:感官要求、净含量及允许短缺量、酸价、过氧化值的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以大葱（经拣选、整理、分切）、洋葱（经拣选、整理、切丁）、生姜（经拣选、整理、分切）、芹菜（经拣选、整理、分切）、大蒜（经拣选、整理、分切）、八角（经拣选、整理）、小茴香（经拣选、整理）、桂皮（经拣选、整理）、花椒（经拣选、整理）、麻椒（经拣选、粉碎或不粉碎）、辣椒（经拣选、整理）、香叶（月桂叶）（经拣选、整理）、丁香（经拣选、整理）、辣椒粉、芫荽、白胡椒粉、黑胡椒粉、肉豆蔻、白芷、荜拔、草果、栀子、山楂、姜黄、甘草、肉桂、香茅、山奈、罗汉果、高良姜、八角茴香中的一种或多种为主要原料，经配料或不配料、大豆油炸制、混合或不混合、过滤、灌装、包装而成的调味油。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，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。

河南省味得佳食品有限公司