



410931S-2023



河南省至佳食品有限公司企业标准

Q/HZS 0001S-2023

调味油

2023-04-19 发布

2023-04-19 实施

河南省至佳食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省至佳食品有限公司提出和起草。

本标准主要起草人：何乐乐。

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。

本标准适用于以食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、葵花籽油、花生油、棕榈油、大豆色拉油、芝麻油中的一种或几种）为主要原料，加入香辛料【辣椒、花椒、麻椒、藤椒、胡椒、姜、高良姜、桂皮、肉桂、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、香豆蔻、姜黄、月桂叶（香叶）、芫荽、圆叶当归、香茅、荜拔、甜罗勒、甘草、孜然、小茴香、丁香、山柰、砂仁、芥末籽、细叶芹、芹菜、欧芹、阴香、枫茅、留兰香、调料九里香、多香果、蒙百里香、百里香中的一种或几种】、陈皮（橘皮）、鲜洋葱、鲜大葱、鲜小葱、鲜蒜、鲜香菜、鲜辣椒、鲜生姜、鲜花椒、食用香料【大蒜油、八角茴香油、黄芥末提取物/黄芥末油树脂、辣椒油树脂、花椒提取物、洋葱油、香葱油、生姜油、小茴香油、丁香叶油、孜然油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、白芷酊、香叶油、芝麻（CO₂）提取物中的一种或几种】、调味油（芥末油、麻椒油、辣椒油、葱油、蒜油、姜油、花椒油中的一种或几种）中的一种或几种，添加或不添加食用动物油脂（牛油、猪油、羊油、鸭油、鸡油中的一种或几种）、芝麻、碎花生仁、干葱粉、干姜粉、干蒜粉、辣椒红中的一种或几种，经预处理或不预处理、加热浸泡或炸制或熬制（或无此工艺）、过滤或不过滤、调配或不调配、灌装、包装加工而成的调味油。

根据所用原辅料不同，产品分类为单一型香辛料调味油、复合调味油。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.2 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.3 陈皮（橘皮）应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.4 鲜洋葱、鲜大葱、鲜小葱、鲜蒜、鲜香菜、鲜辣椒、鲜生姜、鲜花椒应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.5 大蒜油应符合 GB 1886.272 和 GB 29938 的规定。

2.1.6 八角茴香油应符合 GB 1886.140 和 GB 29938 的规定。

2.1.7 黄芥末提取物/黄芥末油树脂应符合 GB 1886.139 和 GB 29938 的规定。

2.1.8 辣椒油树脂应符合 GB 28314 和 GB 29938 的规定。

2.1.9 花椒提取物、洋葱油、香葱油、生姜油、小茴香油、丁香叶油、孜然油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、白芷酊、香叶油、芝麻（CO₂）提取物应符合 GB 29938 的规定。

2.1.10 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定

2.1.11 芝麻、碎花生仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.12干葱粉、干姜粉、干蒜粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.13调味油应符合 NY/T 2111 的规定。

2.1.14辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.15生产用水应符合 GB 5749 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	油状液体	取适量样品，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味，无哈喇味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量析出物	

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，%	≤ 3.0	GB 5009.236
酸价（KOH）（以脂肪计），mg/g	≤ 3	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.08	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*苯并（a）芘，μg/kg	≤ 9.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 10	GB 5009.22

注：*苯并（a）芘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 食品生产加工过程的卫生要求

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，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。

H N

Q B

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、葵花籽油、花生油、棕榈油、大豆色拉油、芝麻油中的一种或几种）为主要原料，加入香辛料【辣椒、花椒、麻椒、藤椒、胡椒、姜、高良姜、桂皮、肉桂、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、香豆蔻、姜黄、月桂叶（香叶）、芫荽、圆叶当归、香茅、荜拔、甜罗勒、甘草、孜然、小茴香、丁香、山柰、砂仁、芥末籽、细叶芹、芹菜、欧芹、阴香、枫茅、留兰香、调料九里香、多香果、蒙百里香、百里香中的一种或几种】、陈皮（橘皮）、鲜洋葱、鲜大葱、鲜小葱、鲜蒜、鲜香菜、鲜辣椒、鲜生姜、鲜花椒、食用香料【大蒜油、八角茴香油、黄芥末提取物/黄芥末油树脂、辣椒油树脂、花椒提取物、洋葱油、香葱油、生姜油、小茴香油、丁香叶油、孜然油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、白芷酊、香叶油、芝麻（CO₂）提取物中的一种或几种】、调味油（芥末油、麻椒油、辣椒油、葱油、蒜油、姜油、花椒油中的一种或几种）中的一种或几种，添加或不添加食用动物油脂（牛油、猪油、羊油、鸭油、鸡油中的一种或几种）、芝麻、碎花生仁、干葱粉、干姜粉、干蒜粉、辣椒红中的一种或几种，经预处理或不预处理、加热浸泡或炸制或熬制（或无此工艺）、过滤或不过滤、调配或不调配、灌装、包装加工而成的调味油。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，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中所涉及产品为调味品。

本标准中苯并（a）芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省至佳食品有限公司

QB