



411306S-2023



河南思米特食品有限公司企业标准

Q/HSS 0002S-2023

墨鱼汁调味油

2023-05-21 发布

2023-05-21 实施

河南思米特食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南思米特食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：曾祥德。

H N
Q B

墨鱼汁调味油

1 范围

本标准规定了墨鱼汁调味油的要求、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，添加墨鱼汁粉，选择性添加或不添加墨鱼汁香精，经配料、混合搅拌、过滤、灌装、包装加工而成的非即食墨鱼汁调味油。

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 墨鱼汁粉应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.8 墨鱼汁香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.9 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	取样品一份，置入无色透明的烧杯中，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
色 泽	具有该产品应有的色泽	
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

项 目	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）	≤ 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）	≤	0.07	GB 5009.12
总砷（以 As 计） / （mg/kg）	≤	0.1	GB 5009.11
苯并（a）芘/(μg/kg)	≤	10	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	≤	10	GB 5009.22
甲基汞(以 Hg 计)) / （mg/kg）	≤	0.5	GB 5009.17
注注：*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；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、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。

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，添加墨鱼汁粉，选择性添加或不添加墨鱼汁香精，经配料、混合搅拌、过滤、灌装、包装加工而成的非即食墨鱼汁调味油。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。

河南思米特食品有限公司