



411361S-2023



南阳汇萃植物制品有限公司企业标准

Q/NHC 0001S-2023

香辛料调味油

2023-05-22 发布

2023-05-22 实施

南阳汇萃植物制品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳汇萃植物制品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：薛博。

本标准自发布实施日起替代Q/NHC 0001S-2022(备案号：410919S-2022)。

H N
Q B

香辛料调味油

1 范围

本标准规定了香辛料调味油的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以花椒、青花椒、藤椒、辣椒、姜、白胡椒、黑胡椒、八角、整孜然（枯茗）、小茴香、葱、大蒜、肉桂（桂皮）、丁香、肉豆蔻、圆叶当归、山奈、月桂叶、姜黄、芫荽、高良姜、洋葱、芹菜籽、木姜子（山苍子）、山胡椒、砂仁、草果、蒟蒻、百里香、豆蔻、小豆蔻、荜拨、当归、香茅、薄荷、甜罗勒、葫芦巴、辣根、黑芥籽、十三香（八角茴香、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、山楂、干姜、甘草、砂仁、丁香、白芷中的几种为原料，经清理、粉碎、配料、混合、筛理、包装而成）中的一种或几种为主要原料，添加或不添加荆芥、白芷、紫苏、陈皮中的一种或几种，经预处理、超临界二氧化碳萃取提取风味成分或压榨或食用植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、花生油中的一种或几种）浸提，加入食用植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、花生油、芝麻油、橄榄油中的一种或几种）、添加或不添加食品用香精（花椒味香精、葱油味香精、辣椒味香精、蒜油味香精、肉味香精中的一种或几种）、辣椒红（仅限复合调味油），配制、包装而成的香辛料调味油。

根据所用原辅料不同，产品分为：花椒调味油、青花椒调味油、藤椒调味油、辣椒调味油、姜调味油、白胡椒调味油、黑胡椒调味油、八角调味油、孜然调味油、小茴香调味油、葱调味油、大蒜调味油、肉桂（桂皮）调味油、丁香调味油、肉豆蔻调味油、圆叶当归调味油、山奈调味油、月桂叶调味油、姜黄调味油、芫荽调味油、荆芥调味油、高良姜调味油、洋葱调味油、芹菜籽调味油、木姜子（山苍子）调味油、山胡椒调味油、砂仁调味油、草果调味油、蒟蒻调味油、白芷风味调味油、紫苏风味调味油、陈皮风味调味油、百里香调味油、豆蔻调味油、小豆蔻调味油、荜拨调味油、当归调味油、香茅调味油、薄荷调味油、甜罗勒调味油、葫芦巴调味油、辣根调味油、黑芥籽调味油、十三香调味油、复合调味油。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.2 花椒、藤椒、青花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.3 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 洋葱应符合 NY/T 1584 的规定。
- 2.1.5 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.6 大蒜应符合 NY/T 1791 的规定。
- 2.1.7 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.8 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.9 整孜然（枯茗）应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.10 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.11 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。

- 2.1.12 芹菜籽应符合 GB/T 22303 的规定。
- 2.1.13 肉桂（桂皮）应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.14 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.15 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.16 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.17 葱、小茴香、蒔萝、芫荽、山奈、肉豆蔻、圆叶当归、砂仁、草果、姜黄、木姜子（山苍子）、高良姜、豆蔻、小豆蔻、荜拔、香茅、山胡椒、辣根、百里香、甜罗勒应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.18 葵花籽油、橄榄油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.19 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。
- 2.1.20 食品用香精（花椒味香精、葱油味香精、辣椒味香精、蒜油味香精、肉味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.21 十三香应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.22 陈皮、紫苏、白芷、薄荷、当归应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.23 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.24 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.25 黑芥籽应符合 GB/T 32730 的规定。
- 2.1.26 荆芥应新鲜、无腐烂、无霉变，并符合 GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.27 葫芦巴应符合 GB/T 32734 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	油状液态或半固态，允许有加热可溶性沉淀	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	具有原料经混合、加工后特有的香气、滋味，香气浓郁、味道纯正、无异味	
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，%	≤ 2.0	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
溶剂残留量 ^a ，mg/kg		不得检出	GB 5009.262
*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			
a 仅适用于压榨工艺生产的产品，溶剂残留量小于 10mg/kg 时，视为未检出。			

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。

编制说明

本标准适用于以花椒、青花椒、藤椒、辣椒、姜、白胡椒、黑胡椒、八角、整孜然（枯茗）、小茴香、葱、大蒜、肉桂（桂皮）、丁香、肉豆蔻、圆叶当归、山奈、月桂叶、姜黄、芫荽、高良姜、洋葱、芹菜籽、木姜子（山苍子）、山胡椒、砂仁、草果、蒟蒻、百里香、豆蔻、小豆蔻、荜拨、当归、香茅、薄荷、甜罗勒、葫芦巴、辣根、黑芥籽、十三香（八角茴香、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、山楂、干姜、甘草、砂仁、丁香、白芷中的几种为原料，经清理、粉碎、配料、混合、筛理、包装而成）中的一种或几种为主要原料，添加或不添加荆芥、白芷、紫苏、陈皮中的一种或几种，经预处理、超临界二氧化碳萃取提取风味成分或压榨或食用植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、花生油中的一种或几种）浸提，加入食用植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、花生油、芝麻油、橄榄油中的一种或几种）、添加或不添加食品用香精（花椒味香精、葱油味香精、辣椒味香精、蒜油味香精、肉味香精中的一种或几种）、辣椒红（仅限复合调味油），配制、包装而成的香辛料调味油。

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。

本标准中苯并（a）芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳汇萃植物制品有限公司