



411414S-2023

河南圣奇食品科技有限公司企业标准

Q/HNSQ 0002S-2023

调味油

2023-05-22 发布

2023-05-22 实施

河南圣奇食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南圣奇食品科技有限公司提出和起草。

本标准主要起草人：马国政、李彩霞、杨庆山、刘晴。

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、葵花籽油、玉米油、菜籽油、花生油、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、胡椒、姜、八角、小茴香、孜然、高良姜、桂皮、肉桂、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、甘草、丁香、山奈、砂仁、阴香、大清桂、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、多香果、蒙百里香、百里香、芝麻中的一种或几种】，经加温浸泡、过滤、调配、灌装、封口、包装加工而成的调味油。

根据原辅料不同，产品分类为不同类型的调味油。

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	液 态	取适量样品，倒入一洁净白瓷盘中，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	
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，%	≤ 3.0	GB 5009.236
酸价（KOH）（以脂肪计），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	≤ 0.08	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

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、葵花籽油、玉米油、菜籽油、花生油、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、胡椒、姜、八角、小茴香、孜然、高良姜、桂皮、肉桂、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、甘草、丁香、山奈、砂仁、阴香、大清桂、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、多香果、蒙百里香、百里香、芝麻中的一种或几种】，经加温浸泡、过滤、调配、灌装、封口、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。

本标准中苯并（a）芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南圣奇食品科技有限公司