411105S-2023

河南易厨食品有限公司企业标准

Q/HYS 0004S-2023

食用调味油

2023-05-05 发布　　2023-05-05 实施

河南易厨食品有限公司 发布

前　　言

本标准由河南易厨食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：赵长风。

H N
Q B

食用调味油

1 范围

本标准规定了食用调味油的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用植物油（菜籽油、大豆油、花生油、玉米油、芝麻油中的一种或几种）为原料，加入辣椒、葱、蒜、姜、花椒、八角、桂皮、月桂叶、麻椒、藤椒、草果、肉豆蔻、小茴香、芥末籽、丁香、孜然、高良姜、砂仁、橘皮、芝麻、香芹、洋葱、胡萝卜中的一种或几种，经炸制、过滤，添加或不添加食品用香精（肉类风味香精、烧烤风味香精、海鲜风味香精、辣椒精油、花椒精油、麻椒精油、藤椒精油、芥末精油、葱精油、姜精油、蒜精油中的一种或几种）、辣椒油树脂、花椒提取物、黄芥末提取物、香葱油、生姜油树脂、大蒜油中的一种或几种，经调配、混合、包装加工而成的食用调味油。

产品根据原料的不同可分为：辣椒调味油、花椒调味油、姜调味油、蒜香调味油、葱香调味油、五香调味油、麻（香）辣调味油、香辣调味油、鲜香调味油、麻椒调味油、藤椒调味油、孜然风味调味油、肉类风味复合调味油、烧烤风味调味油、海鲜风味复合调味油。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用植物油（菜籽油、大豆油、花生油、玉米油、芝麻油）应符合 GB 2716 的规定。

2.1.2 辣椒、葱、蒜、姜、花椒、八角、桂皮、月桂叶、麻椒、藤椒、草果、肉豆蔻、小茴香、芥末籽、丁香、孜然、高良姜、砂仁、橘皮应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.3 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.4 香芹应符合 NY/T 580 的规定。

2.1.5 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。

2.1.6 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。

2.1.7 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.8 辣椒油树脂、花椒提取物、黄芥末提取物、香葱油、生姜油树脂、大蒜油应符合 GB 29938 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，在自然光线下，肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，品其滋味
色　　泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有各产品应有的气、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
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
无机砷(以 As 计)，mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
铅*（以Pb计）,mg/kg	≤	0.07	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B_1，μg/kg	≤	10	GB 5009.22
苯并[a]芘，μg/kg	≤	10	GB 5009.27
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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、酸价、过氧化值。型式检验应符合国家相关规定。

编制说明

本标准适用于以食用植物油（菜籽油、大豆油、花生油、玉米油、芝麻油中的一种或几种）为原料，加入辣椒、葱、蒜、姜、花椒、八角、桂皮、月桂叶、麻椒、藤椒、草果、肉豆蔻、小茴香、芥末籽、丁香、孜然、高良姜、砂仁、橘皮、芝麻、香芹、洋葱、胡萝卜中的一种或几种，经炸制、过滤，添加或不添加食品用香精（肉类风味香精、烧烤风味香精、海鲜风味香精、辣椒精油、花椒精油、麻椒精油、藤椒精油、芥末精油、葱精油、姜精油、蒜精油中的一种或几种）、辣椒油树脂、花椒提取物、黄芥末提取物、香葱油、生姜油树脂、大蒜油中的一种或几种，经调配、混合、包装加工而成的食用调味油。

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。

河南易厨食品有限公司

HN QB