



411649S-2023



河南普乐泰食品科技有限公司企业标准

Q/HPS 0007S -2023

# 食用调味油

2023-06-10 发布

2023-06-10 实施

河南普乐泰食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南普乐泰食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南普乐泰食品科技有限公司。

本标准主要起草人：王改风、王振林、张天鹏。

本标准自实施之日起代替Q/HPS 0007S-2022。

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(大豆油、花生油、菜籽油、棕榈油)中的一种或几种或(和)食用动物油(鸡油、猪油、牛油、鸭油、羊油)中的一种或几种为主要原料,选择性添加香辛料(洋葱、大葱、小葱、芹菜、香菜、花椒、麻椒、肉桂、桂皮、砂仁、月桂叶、山奈、孜然、草果、香果、八角、小茴香、豆蔻、肉豆蔻、荜拔、姜、高良姜、蒜、辣椒、甘草、丁香、芝麻、黑胡椒、白胡椒、百里香、欧芹籽中的一种或几种)、五香粉、十三香、孜然、葛缕子、姜黄、香茅、木姜子、食用盐、味精、白砂糖的一种或几种,添加剂或不添加橘皮、白芷、呈味核苷酸二钠、食品用香精(鸡肉香精、猪肉香精、牛肉香精、鸭肉香精、羊肉香精、鱼肉香精、麻辣香精、香辣香精、葱味香精、蒜味香精、肉味香精、海鲜味香精、香麻味香精、姜味香精、藤椒味香精、孜然味香精、芝麻味香精、辛香料味香精中的一种或几种)、辣椒红中的一种或几种,经配料、筛选或不筛选、过滤或不过滤、调和杀菌或不调和杀菌、灌装、灌装等加工制成的食用调味油。

产品按原料可分为:植物油风味调味油、动物油风味调味油和复合型风味调味油。

## 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 食用动物油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.3 香辛料、五香粉、十三香应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.6 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.7 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.8 橘皮、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.11 辣椒红应符合 GB 1886.34 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	固态或液态或固液混合态,允许分层及少量聚集体或沉淀物	取适量试样,置于一清洁、干燥的器皿中,在自然光下目测性状、色

色泽	具有本品应有的色泽	泽和杂质，鼻嗅其气味，口尝其滋味。
滋味及气味	具有本品固有的滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，久置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	≤ 1.0	GB 5009.236	
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	植物油为主要原料	3.0	GB 5009.229
	动物油为主要原料	2.5	
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	植物油为主要原料	0.25	GB 5009.227
	动物油为主要原料	0.20	
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11	
铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.08	GB 5009.12	
丙二醛 <sup>a</sup> , mg/100g	≤ 0.25	GB 5009.181	
苯并 (a) 芘*, μg/kg	≤ 8	GB 5009.27	
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> <sup>b</sup> , μg/kg	≤ 10	GB 5009.22	
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			
<sup>a</sup> 该指标仅适用于以猪油为主要原料的动物油风味调味油。			
<sup>b</sup> 仅适用于以植物油为主要原料的调味油。			

### 2.4 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；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分及挥发物、酸价、过氧化值、净含量及允许短缺量。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、花生油、菜籽油、棕榈油)中的一种或几种或(和)食用动物油(鸡油、猪油、牛油、鸭油、羊油)中的一种或几种为主要原料,选择性添加香辛料(洋葱、大葱、小葱、芹菜、香菜、花椒、麻椒、肉桂、桂皮、砂仁、月桂叶、山奈、孜然、草果、香果、八角、小茴香、豆蔻、肉豆蔻、荜拔、姜、高良姜、蒜、辣椒、甘草、丁香、芝麻、黑胡椒、白胡椒、百里香、欧芹籽中的一种或几种)、五香粉、十三香、孜然、葛缕子、姜黄、香茅、木姜子、食用盐、味精、白砂糖的一种或几种,添加剂或不添加橘皮、白芷、呈味核苷酸二钠、食品用香精(鸡肉香精、猪肉香精、牛肉香精、鸭肉香精、羊肉香精、鱼肉香精、麻辣香精、香辣香精、葱味香精、蒜味香精、肉味香精、海鲜味香精、香麻味香精、姜味香精、藤椒味香精、孜然味香精、芝麻味香精、辛香料味香精中的一种或几种)、辣椒红中的一种或几种,经配料、筛选或不筛选、过滤或不过滤、调和杀菌或不调和杀菌、灌装、灌装等加工制成的食用调味油。

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。

河南普乐泰食品科技有限公司

QB