



# 河南吃得开食品有限公司企业标准

Q/HCDK 0006S-2023

# 调味油

2023-07-01 发布

2023-07-01 实施

河南吃得开食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南吃得开食品有限公司提出并起草。 本标准主要起草人: 王广申。

# 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((菜籽油、大豆油、大豆色拉油、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、香叶(月桂)、麻椒、藤椒、草果、肉豆蔻、小茴香、芥末籽、丁香、孜然、芝麻中的一种或几种,,经热油浸出、过滤、沉淀、包装制成的调味油:或者以食用植物油(菜籽油、大豆油、大豆色拉油、花生油、玉米油、芝麻油中的一种或几种)为原料,加入食用香精(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、肉类风味香精、烧烤风味香精、芝麻香精中的一种或几种)、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、芝麻(CO<sub>2</sub>)提取物中的一种或几种,经调配、混合、包装、制成的调味油。

产品根据原料的不同可分为:辣椒调味油、生姜调味油、大蒜调味油、孜然调味油、花椒调味油、芝麻调味油、葱油调味油、芥末调味油、麻椒调味油、藤椒调味油、芝麻香油调味油、复合调味油。

### 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 食用植物油(菜籽油、大豆油、大豆色拉油、花生油、玉米油、芝麻油)应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.4 辣椒、葱、蒜、姜、花椒、八角、桂皮、香叶(月桂)、麻椒、藤椒、草果、肉豆蔻、小茴香、 芥末籽、丁香、孜然应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.5 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、芝麻(CO<sub>2</sub>)提取物应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.6 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

#### 2. 2. 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

 项目
 要求
 检验方法

 色泽
 具有本品应有的色泽
 取适量样品倒入一洁净烧杯,在

 滋、气味
 具有各产品应有的气、滋味,无异味
 自然光线下,肉眼观察其色泽、

 性状
 油状液体
 性状及杂质,嗅其气味,品其滋

 杂质
 无肉眼可见外来杂质
 味。

表 1 感官要求

# 2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

71 - 21-1711			
项 目		指标	检验方法
水分及挥发物,%	$\leq$	1. 0	GB 5009.236
酸价(KOH)(以脂肪计), mg/g	$\leq$	5. 0	GB 5009. 229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	<b>//</b>	0. 25	GB 5009. 227
无机砷(以As计), mg/kg	M	0. 1	GB 5009.11
铅(以Pb计), mg/kg	<b>//</b>	1. 0	GB 5009. 12
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	W	10	GB 5009. 22
*苯并[a]芘, μg/kg	$\leq$	9. 0	GB 5009. 27
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 JJF1070 的规定。

## 2.5 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 8955 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

出厂检验项目包括: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 按国家有关规定执行。

# 编制说明

本标准适用于以食用植物油((菜籽油、大豆油、大豆色拉油、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、香叶(月桂)、麻椒、藤椒、草果、肉豆蔻、小茴香、芥末籽、丁香、孜然、芝麻中的一种或几种,,经热油浸出、过滤、沉淀、包装制成的调味油:或者以食用植物油(菜籽油、大豆油、大豆色拉油、花生油、玉米油、芝麻油中的一种或几种)为原料,加入食用香精(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、肉类风味香精、烧烤风味香精、芝麻香精中的一种或几种)、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、芝麻(CO<sub>2</sub>)提取物中的一种或几种,经调配、混合、包装、制成的调味油。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,作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中苯并 [a] 芘的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南吃得开食品有限公司

