



412189S-2023

鹤壁市御香源食品有限公司企业标准

Q/HYS 0001S-2023

食用调味油

2023-07-19 发布

2023-07-19 实施

鹤壁市御香源食品有限公司 发布

前 言

本标准由鹤壁市御香源食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：韩海军。

本标准自发布实施之日起替代：Q/HYS 0001S-2023，备案号：410491S-2023。

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、玉米油、菜籽油、花生油、葵花籽油、芝麻油中一种或几种）为主要原料，添加辣椒油树脂、花椒精油香精中的一种或两种，添加或不添加辣椒红，经配料、混合搅拌、灌装、包装等工艺加工而成的非即食食用调味油。

根据配方不同可分为：辣椒调味油、花椒调味油、复合风味调味油。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.2大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.3玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。

2.1.4花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

2.1.5葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。

2.1.6芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.7辣椒油树脂应符合GB 28314的规定。

2.1.8花椒精油香精应符合 GB 30616的规定。

2.1.9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	油状	取样品一份，置入无色透明的烧杯中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，然后水浴加热至50℃，用玻璃棒迅速搅拌，嗅其气味，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品特有的气味、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

指标	指 标	检验方法
水分及挥发物/（g/100g）	≤ 3.0	GB 5009.236
酸价（以脂肪计）（KOH）/（mg/g）	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤ 0.25	GB 5009.227

*铅（以 Pb 计） /（mg/kg）	≤	0.8	GB 5009.12
无机砷（以As 计） /（mg/kg）	≤	0.1	GB 5009.11
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生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 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；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761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：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（大豆油、玉米油、菜籽油、花生油、葵花籽油、芝麻油中一种或几种）为主要原料，添加辣椒油树脂、花椒精油香精中的一种或两种，添加或不添加辣椒红，经配料、混合搅拌、灌装、包装等工艺加工而成的非即食食用调味油。

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。

鹤壁市御香源食品有限公司

H N
Q B