



412804S-2023

濮阳市汇丰食品有限公司企业标准

Q/PHS 0003S-2023

# 调味油

2023-09-10 发布

2023-09-10 实施

濮阳市汇丰食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由濮阳市汇丰食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：梁定友。

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、玉米油、菜籽油、葵花籽油、花生油、棕榈油、大豆色拉油）中的一种或几种为主要原料，添加香辛料【辣椒、花椒、麻椒、藤椒、胡椒、姜、高良姜、桂皮、肉桂、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、香豆蔻、姜黄、月桂叶、芫荽、圆叶当归、香茅、荜拔、甜罗勒、甘草、孜然、小茴香、丁香、山奈、砂仁、芥末、细叶芹、阴香、芫荽、枫茅、留兰香、调料九里香、欧芹、多香果、蒙百里香、百里香、辣根中的一种或几种】、洋葱、香菜、大葱、姜、大蒜、辣椒、食用香料（大蒜油、八角茴香油、黄芥末提取物/黄芥末油树脂、辣椒油树脂、洋葱油、香葱油、生姜油、花椒提取物、小茴香油、丁香叶油、孜然油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、香叶油、辣根油、棕芥末提取物、异硫氰酸烯丙酯中的一种或几种）、调味油（芥末油、辣椒油、藤椒油、葱油、蒜油、姜油、花椒油中的一种或几种）中的一种，添加或不添加食用动物油脂（牛油、鸡油、羊油中的一种或几种）、芝麻、花生碎、食品用香精、辣椒红中的一种或几种，经预处理或不预处理、热油、炸制或不炸制、过滤或不过滤、调配或不调配、灌装、包装加工而成的调味油。

根据食用方法不同，产品分类为即食调味油、非即食调味油。

## 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 洋葱、香菜、大葱、姜、大蒜、辣椒应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.4 大蒜油应符合 GB 1886.272 和 GB 29938 的规定。

2.1.5 八角茴香油应符合 GB 1886.140 和 GB 29938 的规定。

2.1.6 黄芥末提取物/黄芥末油树脂应符合 GB 1886.139 和 GB 29938 的规定。

2.1.7 辣椒油树脂应符合 GB 28314 和 GB 29938 的规定。

2.1.8 洋葱油、香葱油、生姜油、花椒提取物、小茴香油、丁香叶油、孜然油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、香叶油、辣根油、棕芥末提取物应符合 GB 29938 的规定。

2.1.9 异硫氰酸烯丙酯应符合 GB 29980 和 GB 29938 的规定。

2.1.10 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定

2.1.11 芝麻、花生碎应符合 GB 19300 的规定。

2.1.12 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.13 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.14 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	油状液体	取适量样品，倒入一洁净烧杯中，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，无哈喇味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量析出物	

## 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	≤ 1.0	GB 5009.12
<sup>a</sup> 无机砷 (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 <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 10	GB 5009.22

注1: a可先测定总砷, 当总砷含量不超过无机砷限量值时, 可判定符合限量要求而不必测定无机砷; 否则, 需测定无机砷含量再作判定;

注2: \*苯并 (a) 芘指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

## 2.4 微生物限量

即食产品微生物限量应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10

注: a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。

## 2.5 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。

## 2.6 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。

## 2.7 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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

## 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、葵花籽油、花生油、棕榈油、大豆色拉油）中的一种或几种为主要原料，添加香辛料【辣椒、花椒、麻椒、藤椒、胡椒、姜、高良姜、桂皮、肉桂、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、香豆蔻、姜黄、月桂叶、芫荽、圆叶当归、香茅、荜拔、甜罗勒、甘草、孜然、小茴香、丁香、山奈、砂仁、芥末、细叶芹、阴香、芫荽、枫茅、留兰香、调料九里香、欧芹、多香果、蒙百里香、百里香、辣根中的一种或几种】、洋葱、香菜、大葱、姜、大蒜、辣椒、食用香料（大蒜油、八角茴香油、黄芥末提取物/黄芥末油树脂、辣椒油树脂、洋葱油、香葱油、生姜油、花椒提取物、小茴香油、丁香叶油、孜然油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、香叶油、辣根油、棕芥末提取物、异硫氰酸烯丙酯中的一种或几种）、调味油（芥末油、辣椒油、藤椒油、葱油、蒜油、姜油、花椒油中的一种或几种）中的一种，添加或不添加食用动物油脂（牛油、鸡油、羊油中的一种或几种）、芝麻、花生碎、食品用香精、辣椒红中的一种或几种，经预处理或不预处理、热油、炸制或不炸制、过滤或不过滤、调配或不调配、灌装、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。

濮阳市汇丰食品有限公司

QB