



412726S-2023



许昌东方伊厨食品有限公司企业标准

Q/XDFY 0005S-2023

香辛料调味油

2023-09-03 发布

2023-09-03 实施

许昌东方伊厨食品有限公司 发布

前 言

本标准由许昌东方伊厨食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王全锋、刘阳、刘馨雨。

H N

Q B

香辛料调味油

1 范围

本标准规定了香辛料调味油的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以食用植物油（大豆油、菜籽油、棕榈油、芝麻油、葵花籽油、玉米油、花生油、橄榄油、亚麻籽油、稻米油、油茶籽油）中的一种或几种为主要原料，添加香辛料或粉（洋葱、大葱、小葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、细叶芹、芹菜、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、芫荽、孜然、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂叶、薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、芝麻、丁香、蒙百里香、百里香、香莢兰、花椒、麻椒、藤椒、姜中的一种或多种），添加或不添加芥末籽、藤椒油、花椒油、麻椒油、芥末油、葱油、姜油、大蒜油、辣椒油、辣椒、葱、姜、蒜、洋葱、香菜、芹菜、食用香精、辣椒红、辣椒油树脂、黄芥末提取物、花椒提取物、生姜油树脂中的一种或几种，经预处理、配料、炸制或不炸制、过滤或不过滤、调配、包装而成的即食或非即食的香辛料调味油。

根据原辅料和食用方式不同，产品分为即食香辛料调味油、非即食香辛料调味油。

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 香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.3 芥末籽应符合 GB/T 32730 的规定。

2.1.4 藤椒油、花椒油、麻椒油、芥末油、葱油、姜油、大蒜油应符合 NY/T 2111 的规定。

2.1.5 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。

2.1.6 辣椒、葱、姜、蒜、洋葱、香菜、芹菜应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.7 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.8 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.9 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。

2.1.10 黄芥末提取物应符合 GB 1886.269 的规定。

2.1.11 花椒提取物、生姜油树脂应符合 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，倒入一洁净烧杯中，在自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口后，品尝其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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

项 目	指 标	检验方法
水分及挥发物，%	≤ 3.0	GB 5009.236
酸价（以脂肪计）（KOH），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	≤ 0.9	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：*该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 a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌，/25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10

注：a 样品的采样及处理按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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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、水分及挥发物、酸价、过氧化值、菌落总数（仅适用于即食产品）、大肠菌群（仅适用于即食产品）。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、菜籽油、棕榈油、芝麻油、葵花籽油、玉米油、花生油、橄榄油、亚麻籽油、稻米油、油茶籽油）中的一种或几种为主要原料，添加香辛料或粉（洋葱、大葱、小葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、细叶芹、芹菜、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、芫荽、孜然、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂叶、薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、芝麻、丁香、蒙百里香、百里香、香莢兰、花椒、麻椒、藤椒、姜中的一种或多种），添加或不添加芥末籽、藤椒油、花椒油、麻椒油、芥末油、葱油、姜油、大蒜油、辣椒油、辣椒、葱、姜、蒜、洋葱、香菜、芹菜、食用香精、辣椒红、辣椒油树脂、黄芥末提取物、花椒提取物、生姜油树脂中的一种或几种，经预处理、配料、炸制或不炸制、过滤或不过滤、调配、包装而成的即食或非即食的香辛料调味油。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。

许昌东方伊厨食品有限公司

QB