



410530S-2024



河南美高食品有限公司企业标准

Q/HMS 0003S-2024

食用油状调味料

2024-02-19 发布

2024-02-19 实施

河南美高食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南美高食品有限公司提出。

本标准起草单位：郑州市食品安全协会、河南美高食品有限公司。

本标准主要起草人：王梦婕、袁俊辉、李存保。

本标准替代Q/HMS 0003S-2019。

H N

Q B

食用油状调味料

1 范围

本标准规定了食用油状调味料的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以生羊油、生牛油、生鸡油、生猪油、精炼牛油、大豆油、菜籽油、花生油、芝麻油中的一种或几种为主要原料，添加八角、小茴香、花椒、辣椒、白芷、香叶、高良姜、砂仁、丁香、小豆蔻、荜拨、草果、陈皮、桂皮、山奈、干姜、甘草、栀子、香茅、芹菜、红皮洋葱、洋葱、香菜、大葱、生姜、花椒粉、辣椒粉中的几种，经配料、熬制、过滤、分离、加入或不加入（辣椒、花椒中的一种或两种）炸制、搅拌或不搅拌、包装而成的包含两种或两种以上调味料的食用油状调味料。

根据主料不同可分为不同产品：以动物油为主的产品、以植物油为主的产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 精炼牛油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 菜籽油应符合 GB/T 1536 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 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.6 八角、小茴香、花椒、香叶、高良姜、砂仁、丁香、小豆蔻、荜拨、草果、桂皮、山奈、干姜、甘草、香茅、辣椒、花椒粉、辣椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.7 芹菜、红皮洋葱、洋葱、香菜、大葱、生姜应无污染、无虫蚀、无腐烂变质，且符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.8 生羊油、生牛油、生鸡油、生猪油应无血污、无异味异嗅、无变质，并附有动物检验检疫合格证明，符合国家有关规定。

2.1.9 白芷、陈皮、栀子应符合《中华人民共和国药典》2015版一部的规定。

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	具有本品应有的性状	从样品中取出适量，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	具有本品应有的色泽	
气味	具有本品应有的气味	
滋味	具有本品应有的滋味	
杂质	无肉眼可见外来异物	

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	
	以动物油为主的产品	以植物油为主的产品		
水分及挥发物, g/100g	≤	0.5	0.5	GB 5009.236
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤	2.5	3.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	0.20	0.25	GB 5009.227
丙二醛, mg/100g	≤	0.25	-	GB 5009.181
无机砷(以As计), mg/kg	≤	0.1		GB 5009.11
铅*(以Pb计), mg/kg	≤	0.8		GB 5009.12
苯并[α]芘, μg/kg	≤	10		GB 5009.27

* 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

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, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 MPN 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	100	1000	GB 4789.10

^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；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

食用油状调味料是以生羊油、生牛油、生鸡油、生猪油、精炼牛油、大豆油、菜籽油、花生油、芝麻油中的一种或几种为主要原料，添加八角、小茴香、花椒、辣椒、白芷、香叶、高良姜、砂仁、丁香、小豆蔻、荜拨、草果、陈皮、桂皮、山奈、干姜、甘草、栀子、香茅、芹菜、红皮洋葱、洋葱、香菜、大葱、生姜、花椒粉、辣椒粉中的几种，经配料、熬制、过滤、分离、加入或不加入（辣椒、花椒中的一种或两种）炸制、搅拌或不搅拌、包装而成的。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，参照 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》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。

河南美高食品有限公司

Q B