



411460S-2024



河南德惠源生物技术有限公司企业标准

Q/HDS 0006S-2024

食用调味油

2024-06-17 发布

2024-06-17 实施

河南德惠源生物技术有限公司 发布

前 言

本标准由河南德惠源生物技术有限公司提出并起草。

本标准起草人：杨德良。

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、葵花籽油、花生油、大豆色拉油、芝麻油中的一种或几种）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（香叶）、芫荽、圆叶当归、香茅、荜拔、甜罗勒、甘草、孜然、小茴香、丁香、山柰、砂仁、芥末籽、欧芹、阴香、枫茅、留兰香、调料九里香、多香果、蒙百里香、百里香中的一种或几种】、紫苏、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、生姜油、香叶油、香茅油、椒样薄荷油、花椒提取物、洋葱油、香葱油、小茴香油、丁香叶油、孜然油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、异硫氰酸烯丙酯、黑胡椒油树脂、罗勒油、九里香浸膏、小豆蔻油、小茴香酊、芫荽籽油、芹菜花油、芹菜籽油、香紫苏油、辣椒酊、百里香油、西印度月桂叶提取物、生姜浸膏、良姜根提取物、欧芹叶油、甘牛至油、黑胡椒油、葛缕籽油、茴芹油、白胡椒油、白胡椒油树脂、当归籽油、肉豆蔻衣油树脂、月桂叶油、棕芥末提取物、紫苏油、芹菜籽提取物、香叶提取物、芹菜叶油、芫荽油/油树脂、食用香精、辣椒油中的一种或几种，添加或不添加墨鱼汁/粉、芝麻、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油中的一种或几种）、辣椒红中的一种或几种，经配料、加热浸泡或炸制或混合搅拌、过滤或不过滤、调配或不调配、灌装、包装加工而成的非即食食用调味油。

根据所用原辅料不同，产品分类为：香辛料食用调味油、复合食用调味油、风味食用调味油。

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 大蒜油应符合 GB 1886.272 和 GB 29938 的规定。

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

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

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

2.1.7 生姜油应符合 GB 1886.29 和 GB 29938 的规定。

2.1.8 香叶油应符合 GB 1886.200 和 GB 29938 的规定。

2.1.9 香茅油应符合 1886.271 和 GB 29938 的规定。

2.1.10 椒样薄荷油应符合 1886.278 和 GB 29938 的规定。

2.1.11 花椒提取物、洋葱油、香葱油、小茴香油、丁香叶油、孜然油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、异硫氰酸烯丙酯、香茅油、椒样薄荷油、黑胡椒油树脂、罗勒油、九里香浸膏、小豆蔻油、小茴香酊、芫荽籽油、芹菜花油、芹菜籽油、香紫苏油、辣椒酊、百里香油、西印度月桂叶提取物、生姜浸膏、良姜根提取物、欧芹叶油、甘牛至油、黑胡椒油、葛缕籽油、茴芹油、白胡椒油、白胡椒油树脂、当归籽油、肉豆蔻

衣油树脂、月桂叶油、棕芥末提取物、紫苏油、芹菜籽提取物、香叶提取物、芹菜叶油、芫荽油/油树脂应符合 GB 29938 的规定。

2.1.12 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.13 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。

2.1.14 墨鱼汁/粉应符合 GB 10133 的规定。

2.1.15 芝麻应符合 GB 19300 的规定。

2.1.16 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定

2.1.17 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.18 紫苏应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

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	油状液态或半固态，允许有加热可溶性沉淀	从样品中随机取出适量，置于无色透明的烧杯中，在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	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的气味、滋味，无酸败等异味	
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 5009.3
酸价（KOH）（以脂肪计），mg/g	≤ 5	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
^a 无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
苯并（a）芘，μg/kg	≤ 10.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
注：a 仅适用于复合调味油，且可先测定总砷，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； *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

应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 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，兽药残留限量应符合 GB 31650 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、酸价、过氧化值。型式检验按国家相关规定执行。

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、葵花籽油、花生油、大豆色拉油、芝麻油中的一种或几种）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（香叶）、芫荽、圆叶当归、香茅、荜拔、甜罗勒、甘草、孜然、小茴香、丁香、山柰、砂仁、芥末籽、欧芹、阴香、枫茅、留兰香、调料九里香、多香果、蒙百里香、百里香中的一种或几种】、紫苏、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、生姜油、香叶油、香茅油、椒样薄荷油、花椒提取物、洋葱油、香葱油、小茴香油、丁香叶油、孜然油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、异硫氰酸烯丙酯、黑胡椒油树脂、罗勒油、九里香浸膏、小豆蔻油、小茴香酊、芫荽籽油、芹菜花油、芹菜籽油、香紫苏油、辣椒酊、百里香油、西印度月桂叶提取物、生姜浸膏、良姜根提取物、欧芹叶油、甘牛至油、黑胡椒油、葛缕籽油、茴芹油、白胡椒油、白胡椒油树脂、当归籽油、肉豆蔻衣油树脂、月桂叶油、棕芥末提取物、紫苏油、芹菜籽提取物、香叶提取物、芹菜叶油、芫荽油/油树脂、食用香精、辣椒油中的一种或几种，添加或不添加墨鱼汁/粉、芝麻、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油中的一种或几种）、辣椒红中的一种或几种，经配料、加热浸泡或炸制或混合搅拌、过滤或不过滤、调配或不调配、灌装、包装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，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南德惠源生物技术有限公司