



411421S-2024



河南省大千食品有限公司企业标准

Q/HDS 0001S-2024

调味油

2024-06-08 发布

2024-06-08 实施

河南省大千食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省大千食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南省大千食品有限公司。

本标准主要起草人：李建党。

本标准自发布实施之日代替标准号：Q/HDS 0001S-2019。

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、花生油、菜籽油、芝麻香油、棕榈油中的一种或多种）、食用动物油脂（食用猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或多种）为主要原料，添加葱、姜、蒜、洋葱、芹菜、胡萝卜、辣椒（整的或粉状）、郫县豆瓣、黄豆酱、冰糖、芝麻、花椒、八角、白胡椒、黑胡椒、孜然、丁香、月桂叶、桂皮、肉豆蔻、草果、小茴香、砂仁、山奈、甘草、高良姜、香茅兰、肉桂、芫荽、香茅、薄荷、多香果、迷迭香、百里香、姜黄、青花椒、花生中的一种或多种，添加或不添加辣椒红、食品用香精（猪肉风味香精、鸡肉风味香精、牛肉风味香精、羊肉风味香精、鱼肉风味香精、海鲜风味香精、麻辣风味香精、香辣风味香精、葱香风味香精、蒜香风味香精、藤椒风味香精、菠萝风味香精中的一种或多种）中的一种或多种，经计量配制、预处理、油炸、过滤或不过滤、灌装、包装而成的即食或非即食调味油。

根据所用原料不同，可分为：葱油 1 号、葱油 2 号、姜油 1 号、姜油 2 号、蒜油 1 号、蒜油 2 号、辣椒油 1 号、辣椒油 2 号、复合调味油 1 号、复合调味油 2 号。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用动物油脂（食用猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油）应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.2 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.3 胡萝卜应清洁、卫生，无污染、霉变、杂质，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.4 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.5 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.6 冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.8 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、芝麻香油、棕榈油）应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 葱、姜、蒜、洋葱、芹菜、辣椒、芝麻、花椒、八角、白胡椒、黑胡椒、孜然、丁香、月桂叶、桂皮、肉豆蔻、草果、小茴香、砂仁、山奈、甘草、高良姜、香茅兰、肉桂、芫荽、香茅、薄荷、多香果、迷迭香、百里香、姜黄、青花椒应符合 GB/T 15691 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	液体	从样品中取出 50ml，倒入一洁净烧杯中，

色 泽	具有产品应有的色泽	在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
气、滋味	具有产品特有的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

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, %	≤	10	GB 5009.236
酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g	以食用植物油为主料的产品 ≤	5.0	GB 5009.229
	以食用动物油脂为主料的产品 ≤	2.5	
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	以食用植物油为主料的产品 ≤	0.25	GB 5009.227
	以食用动物油脂为主料的产品 ≤	0.2	
丙二醛, mg/100g	≤	0.25 (适用于以食用动物油脂为主的产品)	GB 5009.181
无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12
苯并 (a) 芘, μg/kg	≤	10	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0 (仅适用于以植物油为主料的产品)	GB 5009.22

注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 微生物限量

即食调味油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 限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL	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
霉菌, CFU/mL	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母, CFU/mL	5	2	10 ²	10 ³	
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	1	100	1000	GB 4789.10

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。

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

出厂检验项目为: 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(仅适用于即食调味油)、大肠菌群(仅适用于即食调味油)的检验。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、花生油、菜籽油、芝麻香油、棕榈油中的一种或多种）、食用动物油脂（食用猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或多种）为主要原料，添加葱、姜、蒜、洋葱、芹菜、胡萝卜、辣椒（整的或粉状）、郫县豆瓣、黄豆酱、冰糖、芝麻、花椒、八角、白胡椒、黑胡椒、孜然、丁香、月桂叶、桂皮、肉豆蔻、草果、小茴香、砂仁、山奈、甘草、高良姜、香茅兰、肉桂、芫荽、香茅、薄荷、多香果、迷迭香、百里香、姜黄、青花椒、花生中的一种或多种，添加或不添加辣椒红、食品用香精（猪肉风味香精、鸡肉风味香精、牛肉风味香精、羊肉风味香精、鱼肉风味香精、海鲜风味香精、麻辣风味香精、香辣风味香精、葱香风味香精、蒜香风味香精、藤椒风味香精、菠萝风味香精中的一种或多种）中的一种或多种，经计量配制、预处理、油炸、过滤或不过滤、灌装、包装而成的即食或非即食调味油。

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。

河南省大千食品有限公司