



413055S-2017



开封市亿智香调味食品有限公司企业标准

Q/KYS 0002S-2017

---

# 调味香油

2017-12-20 发布

2017-12-20 实施

---

开封市亿智香调味食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由开封市亿智香调味食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：黄朋。

H N

Q B

# 调味香油

## 1 范围

本标准规定了调味香油的分类、要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以小磨香油为主要原料、添加辣椒、花椒、小香葱、麻椒、菜籽油、大豆油中的几种。先用菜籽油，大豆油与辣椒，花椒、小香葱、麻椒中的一种或以上混合、加温、浸泡、过滤、自然冷却，然后与小磨香油混合、灌装而成的调味香油。

## 2 要求

### 2.1 原料质量要求

2.1.1 辣椒应符合 GB/T 30382 和 GB/T 15691 的要求。

2.1.2 花椒、麻椒应符合 GB/T 30391 和 GH/T 1142 的要求。

2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的要求。

2.1.4 小磨香油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的要求。

2.1.5 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的要求。

2.1.6 小香葱应干净，无腐烂，变质。同时符合 GB 2762、GB 2763 的要求。

### 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求			检验方法
	香麻油	香椒油	香辣油	
气、滋味	具有小磨香油、麻椒应有的香味、无异味	具有小磨香油、花椒、麻椒应有的香味、无异味	具有小磨香油、辣椒应有的香味、无异味	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状及杂质、透明度，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
性状	液态油状			
色泽	棕红色			
透明度	允许微浊			
杂质	无肉眼可见外来杂质			

### 2.3 理化指标

理化应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分及挥发物, %	≤ 0.20	GB 5009.236
不溶性杂质, %	≤ 0.10	GB/T 5529
加热试验(280℃)	允许油色变深, 不得有析出物	GB/T 5531
酸价(KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值, g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
溶剂残留, mg/kg	≤ 50	GB 5009.262
苯并(α)芘, μg/kg	≤ 10	GB 5009.27
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762		

#### 2.4 净含量及允许短缺量

包装净含量及允许短缺量符合 JJF 1070 的规定。

#### 2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 8955 的有关规定。

#### 2.6 其他要求

食品中真菌毒素应符合 GB2761 的要求。食品中污染物限量应符合 GB2762 的要求。农药残留限量应符合 GB2763 的要求。

#### 3 检验

出厂检验项目：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。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

调味香油是以小磨香油为主要原料、添加辣椒、花椒、小香葱、麻椒、菜籽油、大豆油中的几种。先用菜籽油，大豆油与辣椒，花椒、小香葱、麻椒中的一种或以上混合、加温、浸泡、过滤、自然冷却，然后与小磨香油混合、灌装而成的。

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 2716《食用植物油卫生标准》、SB/T 10292《食用调和油》，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

注：铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762.

开封市亿智香调味食品有限公司