



410416S-2018



河南链多多食品有限公司企业标准

Q/HLS 0004S-2018

食用调味油

2018-02-01 发布

2018-02-01 实施

河南链多多食品有限公司 发布

前 言

本标准严格按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

本标准由河南链多多食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：吕杰、张会会、戚宪强、李广要、赵闯、李永恒、孟庆华、王玉敏。

H N

Q B

食用调味油

1 范围

本标准规定了食用调味油的要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以大豆油、菜籽油、花生油、牛油、羊油、鸡油、食用猪油、人造黄油、芝麻油、葱、姜、蒜、洋葱、郫县豆瓣、辣椒、花椒、豆豉、泡椒、小茴香、草果、肉豆蔻、砂仁、八角、丁香、桂皮、甘草、山奈、荜拔、白胡椒、百里香、香茅、月桂、高良姜、芝麻、调料九里香、豆蔻、白芷、芫荽、香果、罗汉果、桔茗、黑胡椒、栀子、单晶体冰糖、油辣椒、浓香型白酒一种或几种为原料，添加辣椒油树脂、辣椒红、青花椒提取物、红花椒提取物、咸味香精一种或几种，经清洗、粉碎、浸泡、经炒制或熬制后过滤、包装而成的食用调味油。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 花生油应符合GB/T 1534和GB 2716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 辣椒红应符合GB 1886.34的规定。
- 2.1.5 八角应符合GB/T 7652的规定。
- 2.1.6 白胡椒应符合GB/T 7900的规定。
- 2.1.7 黑胡椒应符合GB/T 7901的规定。
- 2.1.8 芝麻油应符合GB/T 8233的规定。
- 2.1.9 牛油、羊油、鸡油、食用猪油应符合GB 10146的规定。
- 2.1.10 浓香型白酒应符合GB/T 10781.1和GB 2757的规定。
- 2.1.11 芝麻应符合GB/T 11761的规定。
- 2.1.12 单晶体冰糖应符合GB 13104和QB/T 1173的规定。
- 2.1.13 调料九里香、桔茗、豆蔻、芫荽、小茴香、草果、砂仁、山奈、荜拔、香茅、月桂、高良姜、白芷、香果、栀子应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.14 甘草应符合GB/T 19618的规定。
- 2.1.15 油辣椒应符合GB/T 20293的规定。
- 2.1.16 郫县豆瓣应符合GB/T 20560的规定。
- 2.1.17 丁香应符合GB/T 22300的规定。
- 2.1.18 辣椒油树脂应符合GB 28314的规定。
- 2.1.19 桂皮应符合GB/T 30381的规定。

- 2.1.20 辣椒应符合GB/T 30382的规定。
- 2.1.21 姜应符合GB/T 30383的规定。
- 2.1.22 花椒应符合GB/T 30391的规定。
- 2.1.23 青花椒提取物、红花椒提取物、咸味香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.24 肉豆蔻应符合GB/T 32727的规定。
- 2.1.25 百里香应符合GB/T 32735的规定。
- 2.1.26 蒜应符合GH/T 1194的规定。
- 2.1.27 人造黄油应符合LS/T 3217的规定。
- 2.1.28 泡椒应符合SB/T 10439的规定。
- 2.1.29 罗汉果应符合NY/T 694的规定。
- 2.1.30 葱应符合NY/T 744的规定。
- 2.1.31 洋葱应符合NY/T 1071的规定。
- 2.1.32 豆豉应符合DB51/T 391的规定。

2.2 感官指标

感官指标应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	指 标	检验方法
形态	油状随温度的变化，凝固时呈软膏状、有光泽、细腻，熔化时呈液态	将被测样品于洁净的白瓷盘中，置于明亮处，用肉眼观察其色泽、形态及杂质。嗅其气味，用温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	具有与所加辅料相应的色泽，无异色	
气味及滋味	具有油脂和所加香料应有的香气，无酸败及其他异味	
杂质	允许有原辅料杂质，无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表2规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分及挥发物/(g/100g) ≤	3.0	GB 5009.236
酸价(KOH)(以脂肪计)/(mg/g) ≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g) ≤	0.25	GB 5009.227
总砷(以As计)/(mg/kg) ≤	0.5	GB 5009.11
铅*(以Pb计)/(mg/kg) ≤	0.8	GB 5009.12
*该指标严于食品安全国家标准		

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌/25mL	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	2	100	10000	GB 4789.10 第二法

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 生产加工过程卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；兽药残留应符合国家相关规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量、水分及挥发物、酸价、过氧化值。型式检验按国家有关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于是以大豆油、菜籽油、花生油、牛油、羊油、鸡油、食用猪油、人造黄油、芝麻油、葱、姜、蒜、洋葱、郫县豆瓣、辣椒、花椒、豆豉、泡椒、小茴香、草果、肉豆蔻、砂仁、八角、丁香、桂皮、甘草、山奈、荜拔、白胡椒、百里香、香茅、月桂、高良姜、芝麻、调料九里香、豆蔻、白芷、芫荽、香果、罗汉果、桔茗、黑胡椒、栀子、单晶体冰糖、油辣椒、浓香型白酒一种或几种为原料，添加辣椒油树脂、辣椒红、青花椒提取物、红花椒提取物、咸味香精一种或几种，经清洗、粉碎、浸泡、经炒制或熬制后过滤、包装而成的食用调味油。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，参照DBS41/001《食品安全地方标准 复合调味料》标准要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南链多多食品有限公司

Q B