



410584S-2018



河南源魏食品有限公司企业标准

Q/HYW 0003S-2018

调味油

2018-02-22 发布

2018-02-22 实施

河南源魏食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由河南源魏食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李军、娄缨、牛秀丽、卢俊涛。

H N

Q B

调味油

1 范围

本标准规定了调味油的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于菜籽油为主要原料，加热，添加辣椒粉、八角粉、胡椒粉、肉蔻粉、芝麻（粉）、白酒，冷却，包装加工而成的调味油。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 辣椒粉、八角粉、胡椒粉、肉蔻粉、芝麻（粉）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.2 菜籽油应符合 GB/T 1536 及 GB 2716 的规定。

2.1.3 生活饮用水（生产用水）应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 白酒应符合 GB 2757 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	检测方法
色 泽	具有本品特有色泽	从样品中取出一包（瓶），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。
性 状	液态，允许有原料物质沉淀或聚集	
气、滋味	具有本品特有气滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许少量原料物质沉淀	

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	检测方法
水分及挥发物，%	≤ 0.2	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
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.12
砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5	GB 5009.22
苯并[a]芘 ^a ，μg/kg	≤ 10	GB 5009.27

注：*指标严于国家标准 GB 2762。

2.4 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。

2.5 食品生产加工过程中的要求

应符合 GB 14881 的规定要求。

2.6 其它要求

食品添加剂应符合 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、净含量、水分及挥发物、酸价、过氧化值的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于菜籽油为主要原料，加热，添加辣椒粉、八角粉、胡椒粉、肉蔻粉、芝麻（粉）、白酒，冷却，包装加工而成的调味油。参考 DBS41/ 001《食品安全地方标准 复合调味料》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，制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准规定了调味油的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。理化指标中铅指标严于国家标准 GB 2762。

河南源魏食品有限公司

H N

Q B