



410572S-2018



仲景大厨房股份有限公司企业标准

Q/ZDCF 0003S-2018

香辛料调味油

2018-02-22 发布

2018-02-22 实施

仲景大厨房股份有限公司 发布

前 言

本标准按照 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。

本标准由仲景大厨房股份有限公司提出并起草。

本标准起草人：张永安 孙伟 彭长飞 代雪原

本标准自实施之日起代替 Q/ZDCF0003S-2016(备案号 410794S-2016)。

H N

Q B

香辛料调味油

1 范围

本标准规定了香辛料调味油的要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以辣椒、花椒、葱、洋葱、姜、大蒜、白胡椒、黑胡椒、桔茗、八角茴香、小茴香、桂皮、丁香、芹菜籽、肉豆蔻、圆叶当归、山奈、莳萝、芫荽、木姜子、姜黄、月桂叶、高良姜、白芷、草果、砂仁、陈皮、百里香、紫苏一种或几种为原料，经挑拣、粉碎，采用二氧化碳（加入或不加入吐温80）萃取或使用食用油（大豆油、菜籽油）或食用乙醇提取其风味成分，溶于食用植物油（大豆油、菜籽油、芝麻香油）中，加入（或不加入）食品用香精(花椒味香精、葱油味香精、辣椒味香精、蒜油味香精、肉味香精)、芝麻制得的香辛料调味油。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.2 花椒应符合的 GB/T 30391 规定。
- 2.1.3 葱应符合的 NY/T 1071 规定。
- 2.1.4 洋葱应符合的 NY/T 1584 规定。
- 2.1.5 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.6 大蒜应符合 SB/T 10348 的规定。
- 2.1.7 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.8 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.9 桔茗应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.10 八角茴香应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.11 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.12 芹菜籽应符合 GB/T 22303 的规定。
- 2.1.13 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.14 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.15 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.16 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.17 小茴香、莳萝、芫荽、山奈、肉豆蔻、圆叶当归、砂仁、草果、陈皮、白芷、姜黄、木姜子、高良姜、紫苏应符合 GB/T 15691 规定。
- 2.1.18 食用乙醇应符合 GB 10343 的规定。
- 2.1.19 二氧化碳应符合 GB 10621 的规定。
- 2.1.20 聚氧乙烯山梨醇酐单油酸酯（吐温 80）应符合 GB 25554 的规定。
- 2.1.21 食品用香精(花椒味香精、葱油味香精、辣椒味香精、蒜油味香精、肉味香精)应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.22 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.23 百里香应符合 GB/T 32735 的规定。
- 2.1.24 芝麻香油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.2 感官要求

应符合表1规定。

项目	要求	试验方法
性状	油状液态或半固态,允许有加热可溶性沉淀	从样品中取出 5-20mL, 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
色泽	具有该产品应有的正常色泽	
香气、滋味	具有该原料原有的香气和滋味	
杂质	无肉眼可见外来杂质和异物	

2.3 理化指标

应符合表2规定。

表2

项目	指标	检验方法
过氧化值, g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 10	GB 5009.22
*项严于食品安全国家标准 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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

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; 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官、过氧化值、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

香辛料调味油是以辣椒、花椒、葱、洋葱、姜、大蒜、白胡椒、黑胡椒、桔茗、八角茴香、小茴香、桂皮、丁香、芹菜籽、肉豆蔻、圆叶当归、山奈、蒔萝、芫荽、木姜子、姜黄、月桂叶、高良姜、白芷、草果、砂仁、陈皮、百里香、紫苏一种或几种为原料，经挑拣、粉碎，采用二氧化碳（加入或不加入吐温80）萃取或使用食用油（大豆油、菜籽油）或食用乙醇提取其风味成分，溶于食用植物油（大豆油、菜籽油、芝麻香油）中，加入（或不加入）食品用香精(花椒味香精、葱油味香精、辣椒味香精、蒜油味香精、肉味香精)、芝麻制得的香辛料调味油。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，参照中华人民共和国相关国家标准制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准执行中铅（以Pb计）指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

仲景大厨房股份有限公司

H N

Q B