

Q/BHKS

包头市恒康食品有限责任公司企业标准

Q/BHKS 0012S—2020

代替 Q/BHKS 0012S-2017

扎蒙花香辛料调味油

内蒙古自治区
食品安全企业标准
备案号:Q150745S-7070

2020-07-22 发布

2020-08-22 实施

包头市恒康食品有限责任公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准代替Q/BHKS 0012S-2017《扎蒙花香辛料调味油》，与Q/BHKS 0012S-2017相比，本标准主要技术变化如下：

——对“规范性引用文件”进行了更新、调整。

本标准由包头市恒康食品有限责任公司提出。

本标准由包头市恒康食品有限责任公司起草。

本标准由包头市恒康食品有限责任公司批准。

本标准主要起草人：王长俊。



扎蒙花香辛料调味油

1 范围

本标准规定了扎蒙花香辛料调味油的技术要求。

本标准适用于以食用植物油、扎蒙花为主要原料，添加花椒、八角、丁香、草果、食用盐、白砂糖、葱、姜、蒜，经选料、清理、配料、炆炒、熬制、灌装等工艺加工制成的调味油。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 317 白砂糖

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定

GB/T 5461 食用盐

GB/T 7652 八角

GB 13104 食品安全国家标准 食糖

GB/T 22300 丁香

GB/T 30383 生姜

GB/T 30391 花椒

GH/T 1194 大蒜

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令第75号(2005) 《定量包装商品计量监督管理办法》（网址：<http://www.aqsiq.gov.cn>）

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。

3.1.2 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。

3.1.3 八角：应符合 GB/T 7652 的规定。

3.1.4 丁香：应符合 GB/T 22300 的规定。

3.1.5 食用盐：应符合 GB 2721、GB/T 5461 的规定。

- 3.1.6 白砂糖：应符合 GB 13104、GB/T 317 的规定。
- 3.1.7 姜：应符合 GB/T 30383 的规定。
- 3.1.8 蒜：应符合 GH/T 1194 的规定。
- 3.1.9 扎蒙花、草果、葱：应符合相应食品安全标准的规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表的1规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	油呈橙黄色，色泽均匀；扎蒙花、香辛料呈褐色，色泽基本均匀。	取试样1瓶置于洁净白色瓷盘中，在自然光线下观察其色泽、组织形态，嗅其气味、品尝其滋味。
滋味、气味	具有扎蒙花、香辛料经炆炒后特有的滋、气味，无焦糊、酸败及其它异味。	
组织形态	呈固液混合状，无正常视力可见的外来异物。	

3.3 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
酸价（KOH），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值，g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227

3.4 污染物限量

3.4.1 污染物铅限量指标应符合表 3 的规定。

表 3 污染物铅限量指标

项 目	指 标	检验方法
铅(以 Pb 计),mg/kg	≤ 0.08	GB 5009.12

3.4.2 其它污染物限量指标应符合 GB 2762 中油脂及其制品的规定，按 GB 2762 中规定的方法检验。

3.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761中油脂及其制品项下植物油脂的规定，按GB 2761中规定的方法检验。

3.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070规定的方法测定。

