



410287S-2019



郑州蜀海实业有限公司企业标准

Q/ZZSH 0003S-2019

---

# 调味油

2019-01-29 发布

2019-01-29 实施

---

郑州蜀海实业有限公司 发布

## 前 言

本企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由郑州蜀海实业有限公司提出。

本标准起草单位：郑州蜀海实业有限公司。

本标准主要起草人：韩永福、董松、王文基。

本标准自实施之日起替代 Q/ZZSH 0003S-2017。

本标准适用于郑州蜀海实业有限公司、成都悦颐海商贸有限公司、颐海（马鞍山）食品有限公司、颐海（霸州）食品有限公司

郑州蜀海实业有限公司（地址：郑州高新区紫竹路东玉兰西街南）

成都悦颐海商贸有限公司（地址：成都市龙泉驿区西河镇西河大道 239 号）

颐海（马鞍山）食品有限公司（地址：马鞍山经济技术开发区金山路 1188 号 4 栋）

颐海（霸州）食品有限公司（地址：河北省廊坊市霸州市经济技术开发区泰山路西）

H N  
Q B

# 调味油

## 1 范围

本标准规定了调味油的分类、要求，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以大豆油、菜籽油、玉米油、芝麻油、食用鸡油、食用猪油、食用牛油中的一种或多种为主要原料，辅以辣椒、花椒、葱、姜、蒜、洋葱、芹菜、香菜、番茄、香辛料(小茴香、草果、肉豆蔻、砂仁、八角、丁香、桂皮、甘草、山奈、薄荷、荜拔、黑胡椒、白胡椒、百里香、香茅草、香叶、孜然、茺萝、高良姜、豆蔻、姜黄、木姜子中的一种或多种)、郫县豆瓣、豆瓣酱、红油豆瓣酱、单晶体冰糖、浓香型白酒、芝麻、泡辣椒、泡姜、豆豉、油辣椒、辣椒酱、食醋、味精、食用盐、鸡精调味料、鸡粉调味料、藤椒调味油、花椒调味油、木姜子调味油、花生酱、花生碎、水、酵母抽提物、香辣酱调味料(酿造酱油、辣椒、菜籽油、水、芝麻、花椒、胡椒、八角、香辛料、谷氨酸钠、柠檬酸、山梨酸钾)、鸡肉精膏、骨髓浸膏、海鲜膏、咖喱膏、牛肉精膏、卤肉味增香膏(鸡肉、水、食用盐、食用鸡油、酿造酱油、香辛料、酵母抽提物、谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠)、红油辣椒面、十三香调味料(八角、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、姜、甘草、砂仁、丁香、白芷)、肉宝王调味料(鸡肉、食用盐、食用葡萄糖、淀粉、谷氨酸钠、食用香精、酵母抽提物、香辛料)、食用香精(芝麻香精、香辣风味香精、豉油风味香精、牛肉风味香精、鸡肉风味香精、冒菜风味香精、酵母风味香精中的一种或多种)、食用香料(乙基麦芽酚、青花椒提取物、红花椒提取物、辣椒油树脂中的一种或多种)、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、辣椒红中的一种或几种，经选料、清洗、粉碎、配制、熬煮、浸泡、过滤、包装、冷却而成的调味油。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。
- 2.1.2 菜籽油应符合GB/T 1536和GB 2716 的规定。
- 2.1.3 辣椒红应符合GB 1886.34的规定。
- 2.1.4 泡辣椒、泡姜应符合GB 2714的规定。
- 2.1.5 豆豉应符合GB 2712的规定。
- 2.1.6 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.7 豆瓣酱、红油豆瓣酱应符合GB 2718的规定。
- 2.1.8 味精应符合GB 2720的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合GB 2721的规定。
- 2.1.10 食用猪油、食用鸡油、食用牛油应符合GB 10146的规定。
- 2.1.11 浓香型白酒应符合GB/T 10781.1和GB 2757的规定。
- 2.1.12 芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。
- 2.1.13 芝麻油应符合GB/T 8233和GB 2716 的规定。
- 2.1.14 单晶体冰糖应符合GB 13104和QB/T 1173的规定。
- 2.1.15 食醋应符合GB 2719的规定。
- 2.1.16 香辛料应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.17 油辣椒应符合GB/T 20293的规定。
- 2.1.18 郫县豆瓣应符合GB/T 20560的规定。

- 2.1.19 辣椒油树脂应符合GB 28314的规定。
- 2.1.20 芝麻香精、香辣风味香精、豉油风味香精、牛肉风味香精、鸡肉风味香精、冒菜风味香精、酵母风味香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.21 青花椒提取物、红花椒提取物应符合GB 29938的规定。
- 2.1.22 辣椒酱应符合NY/T 1070的规定。
- 2.1.23 花椒调味油、藤椒调味油、木姜子调味油应符合NY/T 2111的规定。
- 2.1.24 鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。
- 2.1.25 鸡粉调味料应符合SB/T 10415的规定。
- 2.1.26 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.27 香辣酱调味料、鸡肉精膏、骨髓浸膏、海鲜膏、咖喱膏、牛肉精膏、卤肉味增香膏、肉宝王调味料、十三香调味料应符合GB31644的规定，同时应符合上游原料企业经批准同意生产所使用的产品标准的规定。
- 2.1.28 芹菜应符合NY/T 580的规定。
- 2.1.29 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.30 花生酱应符合QB/T1733.4的规定。
- 2.1.31 花生碎应符合QB/T1733.6和GB 19300的规定。
- 2.1.32 酵母抽提物应符合GB/T 23530的规定。
- 2.1.33 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.34 蒜、葱、姜、香菜、洋葱、番茄应清洁、卫生、无污染、无腐烂并符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 2.1.35 红油辣椒面应符合GB/T 20293的规定。
- 2.1.36 辣椒应符合GB/T 30382的规定。
- 2.1.37 花椒应符合GB/T 30391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	检验方法
性状	油状液态，允许有辅料漂浮或沉淀物	从样品中取出调味油，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	具有该产品应有的色泽	
气味	具有该产品应有的气味，无异味	
滋味	具有该产品应有的滋味，口感良好	
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的规定。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, g/100g	≤ 3	GB 5009.3
酸价(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
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5	GB 5009.22
苯并(a)芘, μg/kg	≤ 10	GB 5009.27
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

\* 铅严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

## 2.4 微生物限量

即食类调味油微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789. 2
大肠菌群, MPN/g	5	2	0. 3	1. 5	GB 4789. 3 MPN计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	2	100	10000	GB 4789. 10第二法
霉菌, CFU/g	5	1	10	50	GB 4789. 15
酵母, CFU/g	5	1	10	50	GB 4789. 15

<sup>a</sup> 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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》的规定。

## 2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 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；兽药残留限量应符合国家有关规定和公告。

## 3 检验

出厂检验项目包括感官要求、水分及挥发物、酸价、过氧化值、大肠菌群(仅限即食产品)、菌落总数(仅限即食产品)、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

本标准适用于以大豆油、菜籽油、玉米油、芝麻油、食用鸡油、食用猪油、食用牛油中的一种或多种为主要原料，辅以辣椒、花椒、葱、姜、蒜、洋葱、芹菜、香菜、番茄、香辛料(小茴香、草果、肉豆蔻、砂仁、八角、丁香、桂皮、甘草、山奈、薄荷、荜拔、黑胡椒、白胡椒、百里香、香茅草、香叶、孜然、茺萝、高良姜、豆蔻、姜黄、木姜子中的一种或多种)、郫县豆瓣、豆瓣酱、红油豆瓣酱、单晶体冰糖、浓香型白酒、芝麻、泡辣椒、泡姜、豆豉、油辣椒、辣椒酱、食醋、味精、食用盐、鸡精调味料、鸡粉调味料、藤椒调味油、花椒调味油、木姜子调味油、花生酱、花生碎、水、酵母抽提物、香辣酱调味料(酿造酱油、辣椒、菜籽油、水、芝麻、花椒、胡椒、八角、香辛料、谷氨酸钠、柠檬酸、山梨酸钾)、鸡肉精膏、骨髓浸膏、海鲜膏、咖喱膏、牛肉精膏、卤肉味增香膏(鸡肉、水、食用盐、食用鸡油、酿造酱油、香辛料、酵母抽提物、谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠)、红油辣椒面、十三香调味料(八角、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、姜、甘草、砂仁、丁香、白芷)、肉宝王调味料(鸡肉、食用盐、食用葡萄糖、淀粉、谷氨酸钠、食用香精、酵母抽提物、香辛料)、食用香精(芝麻香精、香辣风味香精、豉油风味香精、牛肉风味香精、鸡肉风味香精、冒菜风味香精、酵母风味香精中的一种或多种)、食用香料(乙基麦芽酚、青花椒提取物、红花椒提取物、辣椒油树脂中的一种或多种)、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、辣椒红中的一种或几种，经选料、清洗、粉碎、配制、熬煮、浸泡、过滤、包装、冷却而成的调味油。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 DB52/493《调味油》、DBS41/001《食品安全地方标准 复合调味料》的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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州蜀海实业有限公司

QB