



413057S-2025



河南辣辣香食品有限公司企业标准

Q/HLLX 0002S-2025

# 调味油

2025-10-22 发布

2025-10-22 实施

河南辣辣香食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南辣辣香食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：秦征。

H N

Q B

# 调味油

## 1 范围

本标准规定了调味油的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以植物油（大豆油、菜籽油、棕榈油、芝麻油、葵花籽油、玉米油、花生油、橄榄油中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，添加藤椒油、花椒油、辣椒油、芥末油、香辛料[菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮（肉桂）、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、桔茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香早芹、葫芦巴、香莢兰、花椒、姜中的一种或几种]、青辣椒、红辣椒、青花椒、青藤椒、大葱、蒜、姜、洋葱、香菜、芹菜、红萝卜、白芷、橘皮（陈皮）、白芝麻、黑芝麻、豆瓣酱、豆豉、蚝油、食用盐、谷氨酸钠、味精、鸡精调味料中的一种或多种，经预处理、配料、炸制或不炸制、过滤或不过滤，添加或不添加辣椒红、食品用香料（丁香叶油、罗勒油、八角茴香油、大蒜油、中国肉桂油、芫荽籽油、芹菜籽油、生姜油、姜黄油、黑胡椒油树脂、白胡椒油树脂、孜然油、黄芥末油树脂、花椒提取物、辣椒油树脂中的一种或几种）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、食品用香精中的一种或几种，经调配或不调配、包装而成的即食或非即食的食用调味油。

根据原辅料不同可分为：单一型调味油、复合型调味油。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.3 藤椒油、花椒油、辣椒油、芥末油应符合 NY/T 2111 的规定。

2.1.4 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.5 青辣椒、红辣椒、青花椒、青藤椒、大葱、蒜、姜、洋葱、香菜、芹菜、红萝卜、白芷、橘皮(陈皮)应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.6 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.7 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。

- 2.1.8豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.9蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.10食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.11谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.12味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.13鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.14辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.15食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.165'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.17食品用香精应符合 GB 30616 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	油状液体	取样品一份，置入无色透明的烧杯中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口后，品尝其滋味。
色 泽	具有产品应有色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，久置允许有少量原料物质沉淀	

## 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
水分及挥发物，%	≤ 2.0	GB 5009.236
酸价(KOH)，mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值，g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
无机砷(以 As 计)，mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
铅*(以 Pb 计)，mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤ 10.0	GB 5009.22
苯并[a]芘，μg/kg	≤ 9.0	GB 5009.27
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

## 2.4 微生物限量

即食产品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	
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	-	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	1	100	1000	GB 4789. 10

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, 农药残留限量应符合GB 2763的规定, 污染物残留限量应符合GB 2762的规定, 真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

## 3 检验

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

## 编制说明

本标准适用于以植物油（大豆油、菜籽油、棕榈油、芝麻油、葵花籽油、玉米油、花生油、橄榄油中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，添加藤椒油、花椒油、辣椒油、芥末油、香辛料[菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮（肉桂）、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、桔茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拨、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香早芹、葫芦巴、香莢兰、花椒、姜中的一种或几种]、青辣椒、红辣椒、青花椒、青藤椒、大葱、蒜、姜、洋葱、香菜、芹菜、红萝卜、白芷、橘皮（陈皮）、白芝麻、黑芝麻、豆瓣酱、豆豉、蚝油、食用盐、谷氨酸钠、味精、鸡精调味料中的一种或多种，经预处理、配料、炸制或不炸制、过滤或不过滤，添加或不添加辣椒红、食品用香料（丁香叶油、罗勒油、八角茴香油、大蒜油、中国肉桂油、芫荽籽油、芹菜籽油、生姜油、姜黄油、黑胡椒油树脂、白胡椒油树脂、孜然油、黄芥末油树脂、花椒提取物、辣椒油树脂中的一种或几种）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、食品用香精中的一种或几种，经调配或不调配、包装而成的即食或非即食的食用调味油。

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，参照相关标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准产品属性为调味品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。