



412739S-2025



郑州泓禾谷食品有限公司企业标准

Q/ZHS 0003S-2025

食用调味油

2025-09-18 发布

2025-09-18 实施

郑州泓禾谷食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州泓禾谷食品有限公司提出并起草。
本标准起草人：刘凯。

H N

Q B

食用调味油

1 范围

本标准规定了食用调味油的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用植物油(大豆油、芝麻油、棕榈油、花生油、菜籽油、玉米油、橄榄油、葵花籽油、油茶籽油、亚麻籽油、核桃油、食用植物调和油中的一种或几种)或食用动物油(猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油、鹅油中的一种或几种)为原料,加入或不加食用盐、白砂糖、味精、红糖、冰糖、鸡精调味料、酿造酱油、酿造食醋、料酒、白酒、黄酒、香辛料或香辛料粉(辣椒、花椒、藤椒、孜然、桂皮、姜、蒜、大葱、小葱、洋葱、草果、甘草、小茴香、黑胡椒、白胡椒、八角、月桂叶、小豆蔻、肉豆蔻、丁香、姜黄、高良姜、砂仁、山奈、荜拔、芫荽、香茅、辣根、藏红花、留兰香、调料九里香、甜罗勒、欧芹、多香果、迷迭香、百里香、香椿、香荚兰、肉桂中的一种或几种)中的一种或几种,蔬菜(大葱、姜、蒜、洋葱、红葱、香菜、辣椒、番茄、香葱中的一种或几种)、食用菌或其干制品(香菇、茶树菇、杏鲍菇、金针菇、平菇、海鲜菇、牛肝菌、羊肚菌、松茸中的一种或几种)、花椒油、麻椒油、藤椒油、葱油、姜油、蒜油、芥末油、辣椒油、食品香料(花椒提取物、黄芥末提取物/黄芥末油树脂、洋葱油、香葱油、生姜油、小茴香油、丁香叶油、孜然油、大蒜油、八角茴香油中的一种或几种)、生活饮用水、食品添加剂(单、双甘油脂肪酸酯、黄原胶、辣椒油树脂、辣椒红中的一种或几种)、食用香精中的一种或几种,经原料预处理或不处理、炒制或熬制或炸制、过滤或不过滤、调配或不调配、冷却或不冷却、罐装、包装而成的非即食的调味油。

按照产品不同,产品分为复合调味油和香辛料调味油。

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 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 油茶籽油应符合 GB/T 11765 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 亚麻籽油应符合 GB/T 8235 和 GB 2716 的规定。

- 2.1.11 核桃油应符合 GB/T 22327 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 食用植物调和油应符合 GB/T 40851 的规定。
- 2.1.13 食用动物油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.14 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.15 香辛料或香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.16 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.17 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.18 红糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.19 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.20 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.21 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.22 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.23 白酒应符合 GB/T 10781.2 的规定。
- 2.1.24 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.25 香辛料或香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.26 蔬菜应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.27 食用菌或其干制品应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.28 花椒油、麻椒油、藤椒油、葱油、姜油、蒜油、芥末油、辣椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.29 花椒提取物、黄芥末提取物/黄芥末树脂、洋葱油、香葱油、生姜油、小茴香油、丁香叶油、孜然油应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.30 大蒜油应符合 GB 1886.272 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.31 八角茴香油应符合 GB 1886.140 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.32 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.33 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.34 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.35 辣椒油树脂应符合 GB 28314 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.36 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.37 食用香精应符合 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	液体	取 50mL 混合均匀的被测样品于无色透明的烧杯中，在自然光下，观察其性状、色泽、嗅其气味。用温开水漱口，品其滋味，并检查有无外来杂质。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，久置后允许有少量沉淀物质	

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
水分及挥发物，%		≤ 3.0	GB 5009.236
酸价 (KOH)， mg/g	以植物油为主要原料的产品	≤ 5.0	GB 5009.229
	以动物油为主要原料的产品	≤ 2.5	
过氧化值， g/100g	以植物油为主要原料的产品	≤ 0.25	GB 5009.227
	以动物油为主要原料的产品	≤ 0.20	
丙二醛，mg/g（以动物油为主要原料的产品）		≤ 0.25	GB 5009.181
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 ₁ ，μg/kg		≤ 10.0	GB 5009.22
苯并（a）芘，μg/kg		≤ 10.0	GB 5009.27

注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.4 微生物限量

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 ^a 及限量				检 验 方 法
	n	c	m	M	
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10

注 1：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 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。

3 检验

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

H H N

Q B

编制说明

本标准适用于以食用植物油(大豆油、芝麻油、棕榈油、花生油、菜籽油、玉米油、橄榄油、葵花籽油、油茶籽油、亚麻籽油、核桃油、食用植物调和油中的一种或几种)或食用动物油(猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油、鹅油中的一种或几种)为原料,加入或不加食用盐、白砂糖、味精、红糖、冰糖、鸡精调味料、酿造酱油、酿造食醋、料酒、白酒、黄酒、香辛料或香辛料粉(辣椒、花椒、藤椒、孜然、桂皮、姜、蒜、大葱、小葱、洋葱、草果、甘草、小茴香、黑胡椒、白胡椒、八角、月桂叶、小豆蔻、肉豆蔻、丁香、姜黄、高良姜、砂仁、山奈、荜拨、芫荽、香茅、辣根、藏红花、留兰香、调料九里香、甜罗勒、欧芹、多香果、迷迭香、百里香、香椿、香荚兰、肉桂中的一种或几种)中的一种或几种,蔬菜(大葱、姜、蒜、洋葱、红葱、香菜、辣椒、番茄、香葱中的一种或几种)、食用菌或其干制品(香菇、茶树菇、杏鲍菇、金针菇、平菇、海鲜菇、牛肝菌、羊肚菌、松茸中的一种或几种)、花椒油、麻椒油、藤椒油、葱油、姜油、蒜油、芥末油、辣椒油、食品香料(花椒提取物、黄芥末提取物/黄芥末油树脂、洋葱油、香葱油、生姜油、小茴香油、丁香叶油、孜然油、大蒜油、八角茴香油中的一种或几种)、生活饮用水、食品添加剂(单、双甘油脂肪酸酯、黄原胶、辣椒油树脂、辣椒红中的一种或几种)、食用香精中的一种或几种,经原料预处理或不处理、炒制或熬制或炸制、过滤或不过滤、调配或不调配、冷却或不冷却、罐装、包装而成的非即食的调味油。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,参照国家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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州泓禾谷食品有限公司