



4 12750 S-2025



河南红蒙食品有限公司企业标准

Q/HHM 0003S-2025

# 食用调味油

2025-09-18 发布

2025-09-18 实施

河南红蒙食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南红蒙食品有限公司提出。

本标准由河南红蒙食品有限公司、武陟县产品质量检验检测中心共同起草。

本标准主要起草人：龚国理、史战超。

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（菜籽油、大豆油、大豆色拉油、花生油、玉米油、芝麻油、葵花籽油、棕榈油、棉籽油、亚麻籽油、油茶籽油、米糠油、橄榄油中的一种或几种）为原料，加入食用香精（辣椒精油、花椒精油、麻椒精油、藤椒精油、芥末精油、葱精油、姜精油、蒜精油、肉类风味香精、烧烤风味香精、芝麻香精中的一种或几种）、食品用香精（含辣椒油树脂）、花椒提取物、黄芥末提取物、香葱油、生姜油树脂、大蒜油、芝麻（CO<sub>2</sub>）提取物中的一种或几种，经调配、混合、灌装、包装而成的即食或非即食调味油；

或以食用植物油（菜籽油、大豆油、大豆色拉油、花生油、玉米油、芝麻油、葵花籽油、棕榈油、棉籽油、亚麻籽油、油茶籽油、米糠油、橄榄油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、猪油、羊油、鸭油、鸡油中的一种或几种）中的一种或几种为原料，加入香辛料【花椒、藤椒、麻椒、干辣椒、辣椒籽、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、芹菜籽、辣根、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂叶（香叶）、薄荷、调料九里香、肉豆蔻、欧芹、多香果、黑胡椒、白胡椒、胡麻、芝麻、丁香、百里香、香早芹、葫芦巴、芫荽、姜、芥末籽、芫荽中的一种或几种】、白芷、陈皮（橘皮）、洋葱、大葱、小葱、韭葱、姜、大蒜、香菜、碎花生仁、豆豉中的一种或几种，经炸制、过滤、加入或不加入食用香料【大蒜油、八角茴香油、黄芥末提取物/黄芥末油树脂、花椒提取物、洋葱油、香葱油、生姜油、小茴香油、丁香叶油、孜然油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、白芷酊、香叶油、芝麻（CO<sub>2</sub>）提取物中的一种或几种】、食品用香精（含辣椒油树脂）、辣椒红中的一种或几种，调配、混合、灌装、包装加工而成的即食或非即食调味油。

产品根据原料的不同可分为：辣椒调味油、生姜调味油、大蒜调味油、孜然调味油、花椒调味油、芝麻调味油、葱油调味油、芥末调味油、麻椒调味油、藤椒调味油、芝麻香油调味油、复合调味油。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.2 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.3 白芷、陈皮（橘皮）应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.4 洋葱、大葱、小葱、韭葱、大蒜、香菜应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.5 大蒜油应符合 GB 1886.272 和 GB 29938 的规定。

2.1.6 八角茴香油应符合 GB 1886.140 和 GB 29938 的规定。

- 2.1.7黄芥末提取物/黄芥末油树脂应符合 GB 1886.139 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.8辣椒油树脂应符合 GB 28314 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.9花椒提取物、洋葱油、香葱油、生姜油、生姜油树脂、大蒜油、小茴香油、丁香叶油、孜然油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、白芷酊、香叶油、芝麻（CO<sub>2</sub>）提取物应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.10食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定
- 2.1.11芝麻、碎花生仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.12辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.13豆豉应符合 GB/T 42464 的规定。
- 2.1.14食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.15生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.16食用香精、食品用香精（含辣椒油树脂）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	液态油状	从样品中随机取出适量,置于洁净烧杯中,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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味,无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质,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, %	≤ 3.0	GB 5009.236
酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 5.0 (以植物油为主要原料的产品)	GB 5009.229
	≤ 2.5 (以动物油脂为主要原料的产品)	
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25 (以植物油为主要原料的产品)	GB 5009.227
	≤ 0.20 (以动物油脂为主要原料的产品)	
丙二醛, mg/100g	≤ 0.25 (以动物油脂为主要原料的产品)	GB 5009.181
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
<sup>a</sup> 无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
苯并 (a) 芘, μg/kg	≤ 10	GB 5009.27

黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , $\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	10 (以植物油为主要原料的产品)	GB 5009.22
注1: a可先测定总砷, 当总砷含量不超过无机砷限量值时, 可判定符合限量要求而不必测定无机砷; 否则, 需测定无机砷含量再作判定;			
注2: *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, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10

注: a 样品的采样和处理按 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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其他要求

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

本标准适用于以食用植物油（菜籽油、大豆油、大豆色拉油、花生油、玉米油、芝麻油、葵花籽油、棕榈油、棉籽油、亚麻籽油、油茶籽油、米糠油、橄榄油中的一种或几种）为原料，加入食用香精（辣椒精油、花椒精油、麻椒精油、藤椒精油、芥末精油、葱精油、姜精油、蒜精油、肉类风味香精、烧烤风味香精、芝麻香精中的一种或几种）、食品用香精（含辣椒油树脂）、花椒提取物、黄芥末提取物、香葱油、生姜油树脂、大蒜油、芝麻（CO<sub>2</sub>）提取物中的一种或几种，经调配、混合、灌装、包装而成的即食或非即食调味油；

或以食用植物油（菜籽油、大豆油、大豆色拉油、花生油、玉米油、芝麻油、葵花籽油、棕榈油、棉籽油、亚麻籽油、油茶籽油、米糠油、橄榄油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、猪油、羊油、鸭油、鸡油中的一种或几种）中的一种或几种为原料，加入香辛料【花椒、藤椒、麻椒、干辣椒、辣椒籽、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、芹菜籽、辣根、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂叶（香叶）、薄荷、调料九里香、肉豆蔻、欧芹、多香果、黑胡椒、白胡椒、胡麻、芝麻、丁香、百里香、香早芹、葫芦巴、芫荽、姜、芥末籽、芫荽中的一种或几种】、白芷、陈皮（橘皮）、洋葱、大葱、小葱、韭葱、姜、大蒜、香菜、碎花生仁、豆豉中的一种或几种，经炸制、过滤、加入或不加入食用香料【大蒜油、八角茴香油、黄芥末提取物/黄芥末油树脂、花椒提取物、洋葱油、香葱油、生姜油、小茴香油、丁香叶油、孜然油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、白芷酊、香叶油、芝麻（CO<sub>2</sub>）提取物中的一种或几种】、食品用香精（含辣椒油树脂）、辣椒红中的一种或几种，调配、混合、灌装、包装加工而成的即食或非即食调味油。

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，制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南红蒙食品有限公司