



410634S-2026



河南金冉食品有限公司企业标准

Q/HJR 0004S-2026

食用调味油

2026-03-24 发布

2026-03-24 实施

河南金冉食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南金冉食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王伟、靳凯松。

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、棉籽油、亚麻籽油、葵花籽油、食用植物调和油中的一种或几种)、食用动物油(猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种)中的一种或几种为主要原料,辅以葱、姜、蒜、洋葱、芫荽、芹菜、香辛料(GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种)、罗汉果、紫苏、山楂、白芷、藿香、当归、栀子、玉竹、党参、铁皮石斛、黄芪、杜仲叶、人造黄油、起酥油、食用菌或其干制品(香菇、茶树菇、杏鲍菇、平菇、牛肝菌、松茸中的一种或几种)、酱类(芝麻酱、豆瓣酱、黄豆酱、海鲜酱、甜面酱、郫县豆瓣、豆豉中的一种或几种)、食用盐、食糖、海藻糖、味精、鸡精调味料、芝麻、花生、葵花籽、辣椒油中的一种或几种,添加或不添加乙基麦芽酚、麦芽糊精、辣椒红、食品用香料、食品用香精(含辣椒油树脂、丙二醇)中的一种或几种,经预处理、炒制或熬制或不炒制或熬制、调配或不调配、过滤、灌装等工艺加工而成的即食或非即食食用调味油。

根据添加原料和工艺不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料质量要求

- 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 棉籽油应符合 GB/T 1537 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 亚麻籽油应符合 GB/T 8235 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 食用植物调和油应符合 GB/T 40851 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 食用动物油(猪油、牛油、羊油、鸡油鸭油)应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.13 葱、姜、蒜、洋葱、芫荽、芹菜应新鲜、无腐烂、无污染,并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.14 香辛料颗粒或粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.15 罗汉果、紫苏、山楂、白芷、藿香、当归、栀子、玉竹应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.16 党参、铁皮石斛、黄芪、杜仲叶应符合国家卫生健康委员会国家市场监督管理总局《关于党参

等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》(2023 年第 9 号)的规定。

- 2.1.17 人造黄油应符合 LS/T 3217 的规定。
- 2.1.18 起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。
- 2.1.19 食用菌或其干制品应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.20 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.21 豆瓣酱、黄豆酱、海鲜酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.22 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.23 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.24 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.25 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.26 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.27 海藻糖应符合 GB/T 20882.7 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.28 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.29 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 或 GB/T 45352 的规定。
- 2.1.30 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.31 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.32 葵花籽应符合 GB/T 11764 的规定。
- 2.1.33 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.34 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.35 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.36 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.37 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.38 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	透明或半透明油状液体, 允许有辅料漂浮或沉淀物	取适量样品, 置于洁净干燥的烧杯中, 在自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质; 取适量样品倒入烧杯中, 水浴加热至 50℃, 用玻璃棒迅速搅拌, 嗅其气味, 用温开水漱口后, 品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味、滋味、口感良好, 无异味	
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
水分及挥发物, g/100g		≤ 3.0	GB 5009.236
酸价 (以脂肪计) (KOH) ^a , mg/g	以植物油为主料的产品	≤ 5.0	GB 5009.229
	以动物油为主料的产品	≤ 2.5	
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	以植物油为主料的产品	≤ 0.25	GB 5009.227
	以动物油为主料的产品	≤ 0.2	
*铅 (以 Pb 计), mg/kg		≤ 0.8	GB 5009.12
丙二醛 ^b , mg/100g		≤ 0.25	GB 5009.181
无机砷 (以 As 计) ^c , mg/kg		≤ 0.1	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ ^d , μg/kg		≤ 10	GB 5009.22
苯并[a]芘, μg/kg		≤ 10	GB 5009.27
注: *指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a 仅适用于未使用发酵型配料 (如豆酱、面酱等) 的调味油产品。 b 仅适用于以动物油为主要原料的产品。 c 对于制定无机砷限量的食品可先测定其总砷, 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。 d 仅适用于以植物油为主要原料的产品。			

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	100	1000	GB 4789.10
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

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；兽药残留限量应符合 GB 31650 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【仅适用于未使用发酵型配料（如豆酱、面酱等）的调味油产品】、过氧化值。型式检验按国家相关规定执行。

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、棉籽油、亚麻籽油、葵花籽油、食用植物调和油中的一种或几种)、食用动物油(猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种)中的一种或几种为主要原料,辅以葱、姜、蒜、洋葱、芫荽、芹菜、香辛料(GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种)、罗汉果、紫苏、山楂、白芷、藿香、当归、栀子、玉竹、党参、铁皮石斛、黄芪、杜仲叶、人造黄油、起酥油、食用菌或其干制品(香菇、茶树菇、杏鲍菇、平菇、牛肝菌、松茸中的一种或几种)、酱类(芝麻酱、豆瓣酱、黄豆酱、海鲜酱、甜面酱、郫县豆瓣、豆豉中的一种或几种)、食用盐、食糖、海藻糖、味精、鸡精调味料、芝麻、花生、葵花籽、辣椒油中的一种或几种,添加或不添加乙基麦芽酚、麦芽糊精、辣椒红、食品用香料、食品用香精(含辣椒油树脂、丙二醇)中的一种或几种,经预处理、炒制或熬制或不炒制或熬制、调配或不调配、过滤、灌装等工艺加工而成的即食或非即食食用调味油。

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》有关规定制订本企业标准,作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本产品 in GB 2760 中的属性为 12.0 (调味品)。

本标准中铅指标严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定。

河南金冉食品有限公司

Q B