



410657S-2026



河南品芝醇食品有限公司企业标准

Q/HPZC 0002S-2026

# 食用调味油

2026-03-26 发布

2026-03-26 实施

河南品芝醇食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南品芝醇食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张涛。

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、菜籽油、玉米油、葵花籽油、花生油、芝麻油中的一种或几种）为主要原料，添加辣椒、干花椒、八角、桂皮、丁香、月桂叶（香叶）、砂仁、小茴香、芥末籽、孜然、胡椒、姜、高良姜、肉桂、草果、肉豆蔻、豆蔻、香豆蔻、圆叶当归、香茅、甜罗勒、甘草、山柰、细叶芹、芹菜、阴香、芫荽、留兰香、调料九里香、鲜花椒、鲜洋葱、鲜香菜、鲜芹菜、鲜大葱、鲜生姜、鲜大蒜、鲜辣椒中的一种或几种，添加或不添加芝麻、鸡精、干葱粉、干姜粉、干蒜粉、花椒油、麻椒油、藤椒油、葱油、姜油、蒜油、芥末油、辣椒油、食品用香料【辣椒油树脂、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、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、白芷酊、香叶油、大蒜油、八角茴香油、山苍子油中的一种或几种】、辣椒红、食用香精中的一种或几种，经预处理或不预处理、加热或不加热、淋油或熬制、过滤、调配或不调配、灌装、包装加工而成的即食或非即食食用调味油。

根据所用原辅料不同，产品分类为单一型调味油、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 辣椒、干花椒、八角、桂皮、丁香、月桂叶（香叶）、砂仁、小茴香、芥末籽、孜然、胡椒、姜、高良姜、肉桂、草果、肉豆蔻、豆蔻、香豆蔻、圆叶当归、香茅、甜罗勒、甘草、山柰、细叶芹、芹菜、阴香、芫荽、留兰香、调料九里香、干葱粉、干姜粉、干蒜粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.3 鲜花椒、鲜洋葱、鲜香菜、鲜芹菜、鲜大葱、鲜生姜、鲜大蒜、鲜辣椒应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.4 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.5 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。

2.1.6 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。

2.1.7 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。

2.1.8 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.9 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 表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	液体，允许有少量沉淀	取 适量混合均匀的被测样品于无色透明的

色 泽	具有本品应有的色泽	烧杯中，在自然光下，观察其性状、色泽、透明度、嗅其气味。用温开水漱口，品其滋味，并检查有无外来杂质。
气、滋味	具有本品固有的气味和滋味，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 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	≤ 5.0	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	≤ 0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
苯并(a)芘, μg/kg	≤ 10.0	GB 5009.27

注: \*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

即食类产品微生物限量应符合表 3 的规定。

表3 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, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3中的平板计数法
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

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、菌落总数(即食类)、大肠菌群(即食类)。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、菜籽油、玉米油、葵花籽油、花生油、芝麻油中的一种或几种）为主要原料，添加辣椒、干花椒、八角、桂皮、丁香、月桂叶（香叶）、砂仁、小茴香、芥末籽、孜然、胡椒、姜、高良姜、肉桂、草果、肉豆蔻、豆蔻、香豆蔻、圆叶当归、香茅、甜罗勒、甘草、山柰、细叶芹、芹菜、阴香、芫荽、留兰香、调料九里香、鲜花椒、鲜洋葱、鲜香菜、鲜芹菜、鲜大葱、鲜生姜、鲜大蒜、鲜辣椒中的一种或几种，添加或不添加芝麻、鸡精、干葱粉、干姜粉、干蒜粉、花椒油、麻椒油、藤椒油、葱油、姜油、蒜油、芥末油、辣椒油、食品用香料【辣椒油树脂、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、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、白芷酊、香叶油、大蒜油、八角茴香油、山苍子油中的一种或几种】、辣椒红、食用香精中的一种或几种，经预处理或不预处理、加热或不加热、淋油或熬制、过滤、调配或不调配、灌装、包装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》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。

本产品为调味品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南品芝醇食品有限公司