



410845S-2026



许昌市建安区新海锋调味品厂企业标准

Q/XHT 0006S-2026

调味油

2026-04-10 发布

2026-04-10 实施

许昌市建安区新海锋调味品厂 发布

前 言

本标准由许昌市建安区新海锋调味品厂提出并起草。

本标准主要起草人：温海锋。

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、芝麻香油、葵花籽油、玉米油、花生油、橄榄油、亚麻籽油、油茶籽油、核桃油、元宝枫油、牡丹籽油、米糠油、棕榈仁油中的一种或几种）、动物油脂（牛油、猪油、羊油、鸡油、鸭油）中的一种或几种为主要原料，添加香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）中的一种或多种，经预处理、配料、熬制或炸制、过滤或不过滤，添加或不添加藤椒油、花椒油、辣椒油、香茅油、芥末油、葱油、大蒜油、生姜油、八角茴香油、茶树油、中国肉桂油、亚洲薄荷素油、柠檬油、香叶油、辣椒红、食品用香精（含或不含辣椒油树脂）中的一种或几种，经调配或不调配、包装而成的非即食的食用调味油。

根据添加原料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.3 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.5 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.5 藤椒油、花椒油、芥末油、葱油应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.6 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.7 香茅油应符合 GB 1886.271 的规定。
- 2.1.8 大蒜油应符合 LS/T 3256 的规定。
- 2.1.9 生姜油应符合 GB 1886.29 的规定。
- 2.1.10 八角茴香油应符合 GB 1886.140 的规定。
- 2.1.11 茶树油应符合 GB 1886.270 的规定。
- 2.1.12 中国肉桂油应符合 GB 1886.207 的规定。
- 2.1.13 亚洲薄荷素油应符合 GB/T 12652 的规定。
- 2.1.14 柠檬油应符合 GB 1886.22 的规定。
- 2.1.15 香叶油应符合 GB 1886.200 的规定。
- 2.1.16 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.17 辣椒油树脂应符合 GB 28314 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	稠状、浊状或油状流动液体，允许分层及少量集聚物或沉淀物	从样品中取出50mL左右，倒入一洁净烧杯中，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	具有本品固有色泽	
气味	具有本品固有气味，无异味	
滋味	具有本品固有滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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)	≤ 0.8	GB 5009.236
酸价 (以脂肪计) (KOH) / (mg/g)	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计) / (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
苯并 (a) 芘, $\mu\text{g/kg}$	≤ 10	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B ₁ , $\mu\text{g/kg}$	≤ 10	GB 5009.22

注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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、水分及挥发物、酸价、过氧化值。型式检验按国家有关规定执行。

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、芝麻香油、葵花籽油、玉米油、花生油、橄榄油、亚麻籽油、油茶籽油、核桃油、元宝枫油、牡丹籽油、米糠油、棕榈仁油中的一种或几种）、动物油脂（牛油、猪油、羊油、鸡油、鸭油）中的一种或几种为主要原料，添加香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）中的一种或多种，经预处理、配料、熬制或炸制、过滤或不过滤，添加或不添加藤椒油、花椒油、辣椒油、香茅油、芥末油、葱油、大蒜油、生姜油、八角茴香油、茶树油、中国肉桂油、亚洲薄荷素油、柠檬油、香叶油、辣椒红、食品用香精（含或不含辣椒油树脂）中的一种或几种，经调配或不调配、包装而成的非即食的食用调味油。根据添加原料不同可分为不同产品。

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，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本产品属性为调味品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

许昌市建安区新海锋调味品厂

QB