



410872S-2026



河南省明天食品有限公司企业标准

Q/HMS 0003S-2026

# 调味油

2026-04-14 发布

2026-04-14 实施

河南省明天食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南省明天食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：乔平、徐丽丽、周小青。

本标准自实施之日起代替 Q/HMS 0003S-2019。

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。

本标准适用于以食用植物油（大豆油、菜籽油、棕榈油、芝麻油、葵花籽油、玉米油、花生油中的一种或几种）为原料，加入风味成分[花椒、辣椒、姜、孜然、大蒜、白胡椒、黑胡椒、桂皮、葱、洋葱、肉豆蔻、芫荽、丁香、月桂叶、芹菜籽、八角茴香、百里香、小茴香、木姜子（山苍子）、山奈、蒔萝、高良姜、草果、砂仁、当归、姜黄、紫苏、荜茇、陈皮、白芷一种或几种，经预处理，采用水蒸气蒸馏、压榨、食用植物油（大豆油或菜籽油）浸提中的一种或多种加工方法提取]，加入（或不加入）食品用香精、食品用香料、辣椒红、芝麻、豆豉中的一种或几种，精制加工包装而成的即食或非即食调味油。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.2 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.3 姜应符合 GB/T 30383 的规定。

2.1.4 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。

2.1.5 大蒜应符合 NY/T 1791 的规定。

2.1.6 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。

2.1.7 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。

2.1.8 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。

2.1.9 葱应符合 NY/T 1835 的规定。

2.1.10 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。

2.1.11 肉豆蔻应符合 GB/T 32327 的规定。

2.1.12 芫荽应符合 GB/T 32306 的规定。

2.1.13 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。

2.1.14 月桂叶应符合 GB/T 20387 的规定。

2.1.15 芹菜籽应符合 GB/T 22303 的规定。

2.1.16 八角茴香应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.17 百里香应符合 GB/T 32735 的规定。

2.1.18 小茴香、木姜子（山苍子）、山奈、蒔萝、高良姜、草果、砂仁、当归、姜黄、紫苏、荜茇、陈皮、白芷应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.19 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。

- 2.1.20 植物油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.21 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB2716 的规定。
- 2.1.22 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.23 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.24 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.25 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.26 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.27 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.28 陈皮、白芷应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

## 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	油状液态或半固态，允许有加热可溶性沉淀	从样品中取出 5-20g，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	具有该产品应有的色泽	
香气、滋味	具有该原料原有的香气和滋味	
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 规定

表 2 理化指标

项 目	指标	检验方法
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	≤ 10	GB 5009.22
苯并[a]芘, μg/kg	≤ 10	GB 5009.27

\*铅严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

## 2.4 微生物指标

即食产品微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

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
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 生产过程中的卫生要求

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 GB2760 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、过氧化值、净含量及允许短缺量的检验。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（大豆油、菜籽油、棕榈油、芝麻油、葵花籽油、玉米油、花生油中的一种或几种）为原料，加入风味成分[花椒、辣椒、姜、孜然、大蒜、白胡椒、黑胡椒、桂皮、葱、洋葱、肉豆蔻、芫荽、丁香、月桂叶、芹菜籽、八角茴香、百里香、小茴香、木姜子（山苍子）、山奈、茺蓂、高良姜、草果、砂仁、当归、姜黄、紫苏、荜茇、陈皮、白芷一种或几种，经预处理，采用水蒸气蒸馏、压榨、食用植物油（大豆油或菜籽油）浸提中的一种或多种加工方法提取]，加入（或不加入）食品用香精、食品用香料、辣椒红、芝麻、豆豉中的一种或几种，精制加工包装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，制定了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准所涉及产品为调味品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省明天食品有限公司