



412363S-2021



颐海（郑州）食品有限公司企业标准

Q/YHZZ 0003S-2021

---

# 调味油

2021-10-02 发布

2021-10-02 实施

---

颐海（郑州）食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由颐海（郑州）食品有限公司提出。

本标准起草单位：颐海（郑州）食品有限公司。

本标准主要起草人：张延芳、张浩忠、许书景、王宁宁。

H N  
Q B

# 调味油

## 1 范围

本标准规定了调味油的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以大豆油、菜籽油、玉米油、芝麻油中的一种或多种为原料，辅以食用猪油、食用鸡油、食用牛油、辣椒、花椒、葱、姜、蒜、洋葱、芹菜、香菜、番茄、香辛料(小茴香、草果、肉豆蔻、砂仁、八角、丁香、桂皮、甘草、山奈、薄荷、荜拨、黑胡椒、白胡椒、百里香、香茅草、月桂、孜然、莳萝、高良姜、豆蔻、姜黄、木姜子中的一种或多种)、郫县豆瓣、豆瓣酱、红油豆瓣酱、单晶体冰糖、浓香型白酒、芝麻、泡辣椒、泡姜、豆豉、油辣椒、辣椒酱、食醋、味精、食用盐、鸡精调味料、鸡粉调味料、藤椒调味油、花椒调味油、木姜子调味油、花生酱、花生碎、水、酵母抽提物、香辣酱调味料(酿造酱油、辣椒、菜籽油、水、芝麻、花椒、胡椒、八角、香辛料、谷氨酸钠、柠檬酸、山梨酸钾)、鸡肉精膏、骨髓浸膏、海鲜膏、咖喱膏、牛肉精膏、卤肉味增香膏(鸡肉、水、食用盐、食用鸡油、酿造酱油、香辛料、酵母抽提物、谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠)、红油辣椒面、十三香调味料(八角、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、姜、甘草、砂仁、丁香、白芷)、肉宝王调味料(鸡肉、食用盐、食用葡萄糖、淀粉、谷氨酸钠、食用香精、酵母抽提物、香辛料)、食用香精香料(芝麻香精、香辣风味香精、豉油风味香精、牛肉风味香精、鸡肉风味香精、冒菜风味香精、酵母风味香精、乙基麦芽酚、花椒提取物、辣椒油树脂中的一种或多种)、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、辣椒红中的一种或几种，经选料、清洗、粉碎、配制、熬煮、浸泡、过滤、包装、冷却而成的含两种或两种调味料的即食或非即食调味油。

根据所用原料不同，产品分为：食用麻辣调味油、食用香辣调味油、复合调味油、香辛料调味油。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.4 泡辣椒、泡姜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.5 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.6 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.7 豆瓣酱、红油豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.8 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 食用猪油、食用鸡油、食用牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.11 浓香型白酒应符合 GB/T 10781.1 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.12 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.13 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

- 2.1.14 单晶体冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.15 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.16 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.17 油辣椒应符合 GB/T 20293 的规定。
- 2.1.18 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.19 辣椒油树脂应符合 GB 28314 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.20 芝麻香精、香辣风味香精、豉油风味香精、牛肉风味香精、鸡肉风味香精、冒菜风味香精、酵母风味香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.21 花椒提取物应符合 GB 29938 或 GB 30616 的规定。
- 2.1.22 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.23 花椒调味油、藤椒调味油、木姜子调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.24 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.25 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.26 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.27 香辣酱调味料、鸡肉精膏、骨髓浸膏、海鲜膏、咖喱膏、牛肉精膏、卤肉味增香膏、肉宝王调味料、十三香调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.28 芹菜应符合 NY/T 580 的规定。
- 2.1.29 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.30 花生酱应符合 QB/T 1733.4 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.31 花生碎应符合 QB/T 1733.6 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.32 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.33 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.34 蒜、葱、姜、香菜、洋葱、番茄应清洁、卫生、无污染、无腐烂并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.35 红油辣椒面应符合 GB/T 20293 的规定。
- 2.1.36 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.37 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.38 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 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，允许有辅料漂浮或沉淀物 | 从样品中取出调味油，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       |                                                          |
| 气味 | 具有该产品应有的气味，无异味   |                                                          |
| 滋味 | 具有该产品应有的滋味，口感良好  |                                                          |
| 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, g/100g                   | ≤ 3    | GB 5009.3   |
| 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 |
| 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg | ≤ 5    | GB 5009.22  |
| 苯并（a）芘, μg/kg                | ≤ 10   | GB 5009.27  |
| 总砷（以 As 计），mg/kg             | ≤ 0.5  | GB 5009.11  |
| *铅（以 Pb 计），mg/kg             | ≤ 0.8  | GB 5009.12  |

注：\*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

## 2.4 微生物限量

即食类调味油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               |                   |
| 菌落总数, CFU/g    | 5                     | 2 | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>5</sup> | GB 4789.2         |
| 大肠菌群, MPN/g    | 5                     | 2 | 0.3             | 1.5             | GB 4789.3 MPN 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        |
| 霉菌, CFU/g      | 5                     | 1 | 10              | 50              | GB 4789.15        |
| 酵母, CFU/g      | 5                     | 1 | 10              | 50              | GB 4789.15        |

<sup>a</sup> 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；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、水分、酸价、过氧化值、大肠菌群(仅限即食产品)、菌落总数(仅限即食产品)、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以大豆油、菜籽油、玉米油、芝麻油中的一种或多种为原料，辅以食用猪油、食用鸡油、食用牛油、辣椒、花椒、葱、姜、蒜、洋葱、芹菜、香菜、番茄、香辛料(小茴香、草果、肉豆蔻、砂仁、八角、丁香、桂皮、甘草、山奈、薄荷、荜拨、黑胡椒、白胡椒、百里香、香茅草、月桂、孜然、莪萝、高良姜、豆蔻、姜黄、木姜子中的一种或多种)、郫县豆瓣、豆瓣酱、红油豆瓣酱、单晶体冰糖、浓香型白酒、芝麻、泡辣椒、泡姜、豆豉、油辣椒、辣椒酱、食醋、味精、食用盐、鸡精调味料、鸡粉调味料、藤椒调味油、花椒调味油、木姜子调味油、花生酱、花生碎、水、酵母抽提物、香辣酱调味料(酿造酱油、辣椒、菜籽油、水、芝麻、花椒、胡椒、八角、香辛料、谷氨酸钠、柠檬酸、山梨酸钾)、鸡肉精膏、骨髓浸膏、海鲜膏、咖喱膏、牛肉精膏、卤肉味增香膏(鸡肉、水、食用盐、食用鸡油、酿造酱油、香辛料、酵母抽提物、谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠)、红油辣椒面、十三香调味料(八角、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、姜、甘草、砂仁、丁香、白芷)、肉宝王调味料(鸡肉、食用盐、食用葡萄糖、淀粉、谷氨酸钠、食用香精、酵母抽提物、香辛料)、食用香精香料(芝麻香精、香辣风味香精、豉油风味香精、牛肉风味香精、鸡肉风味香精、冒菜风味香精、酵母风味香精、乙基麦芽酚、花椒提取物、辣椒油树脂中的一种或多种)、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、辣椒红中的一种或几种，经选料、清洗、粉碎、配制、熬煮、浸泡、过滤、包装、冷却而成的含两种或两种调味料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，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

颐海（郑州）食品有限公司