



4 12293S-2022



河南创新研霖食品科技有限公司企业标准

Q/HCYS 0004S-2022

调味油

2022-08-17 发布

2022-08-17 实施

河南创新研霖食品科技有限公司 发布

前 言

附录 A 为本标准规范性文件。

本标准由河南创新研霖食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南创新研霖食品科技有限公司。

本标准主要起草人：张楠、范要伟，任金坡、李东奇。

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。

本标准适用于以大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、芝麻油、橄榄油、葵花籽油、玉米油、食用鸡油、食用牛油、食用猪油、食用羊油、食用植物调和油中的一种或多种为原料，辅以起酥油（氢化植物油）、藤椒油、花椒油、木姜子调味油、芥末油、高浓缩藤椒油、食用菌（香菇、平菇、松茸、茶树菇、鸡腿菇、金针菇、杏鲍菇、口蘑、草菇、鸡枞菌、竹荪、美味牛肝菌、羊肚菌、木耳、白灵菇、海鲜菇、秀珍菇、双孢菇中的一种或几种）、红油郫县豆瓣（见附录 A₁）、菌汤粉（见附录 A₂）、鸡粉（见附录 A₃）、鲜味宝调味料（见附录 A₄）、野生菌菇汤粉（见附录 A₅）、菌汤膏（见附录 A₆）、菌汤（见附录 A₇）、醋精（见附录 A₈）、美极鲜味汁（见附录 A₉）、辣鲜露调味料（见附录 A₁₀）、鲜麻辣鲜露调味汁（见附录 A₁₁）、泰式甜辣鸡酱（见附录 A₁₂）、蒸鱼豉油（酿造酱油）、番茄沙司（见附录 A₁₃）、番茄调味酱（见附录 A₁₄）、骨髓浸膏（见附录 A₁₅）、味极鲜（酿造酱油）、骨素、酸水解植物蛋白调味粉（A₁₆）、酸水解植物蛋白调味液、酵母抽提物、海鲜提取物、黄洋葱粉、白洋葱粉、豆瓣酱、辣椒酱、黄豆酱、花生酱、芝麻酱、蚝油、鸡汁调味料、酿造酱油、料酒、米酒、二锅头、豆豉、火锅专用豆制母子（黄豆酱）、鲜辣椒、鲜花椒、番茄、大葱、洋葱、姜、蒜、香菜、芹菜、柠檬、香辛料（薄荷、百里香、月桂、高良姜、木姜子、大蒜粉、花椒、青花椒、八角、辣椒、黑胡椒、孜然、白胡椒、小茴香、甘草、肉桂、肉豆蔻、砂仁、丁香、桂皮、草果、山奈、姜黄、荜拔、香茅、豆蔻、当归、甜罗勒中的一种或多种）、陈皮、白芷、山楂、罗汉果、紫苏、栀子、咖喱粉、芥末、芝麻、花生碎、味精、食用盐、白砂糖、冰糖、红糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、食品用香精[猪肉鲜香膏香精、原味鸡膏香精、牛肉精膏香精、卤味增香膏香精、香辣风味膏香精、火锅风味膏香精、蛤蚧膏香精、鲜蚝膏香精、藤椒鸡膏香精、藤椒膏香精、酵母膏香精、海鲜膏香精、菌汤膏香精、鸡肉复合宝香精、鸡肉宝复合宝香精、大蒜味香精、烤肉味香精、鸡肉味香精、肉汤味香精、牛肉味香精、肉膏味香精、黑胡椒味香精、口感增强味香精、炖鸡味香精、肉味粉末香精、芝麻油香精、鸡肉香精、猪肉香精、烤牛肉味油状香精、火锅油状香精、四川火锅香精、藤椒香精、香辣小龙虾香精、鸡肉香精、芝麻油香精、番茄香精、泡椒香精、味噌香精、冬阴功香精、芝麻油香精、增香香精、红油香精、青花椒精油香精、番茄香精、烟熏香精、鸡肉膏状香精、火锅飘香王香精、鳀鱼精香精、鱼肉精油香精、大蒜精油香精、水溶性大蒜精油香精、十三香精油香精、小龙虾麻辣精油香精、浓香麻辣精油香精、老火锅风味精油香精、干锅风味精油香精、花椒精油香精、糊辣风味精油香精、浓香香辣精油香精、烧椒风味精油香精、川香麻辣精油香精、花椒精油香精、藤椒精油香精、牛肉精粉香精、浓香鸡肉原汤粉香精、籽油（浓香型）香精、籽油（麻辣型）香精、浓香火锅油香精、卤味风味油香精、水性麻辣油香精、爆香辣椒油香精、藤椒风味油香精、糊辣风味油香精中的一种或几种]、辣椒油树脂、黄原胶、瓜尔胶、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、变性淀粉（乙酰化二淀粉磷酸酯）、海藻糖、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、冰乙酸、L-苹果酸、琥珀酸二钠、乙酰磺胺酸钾、辣椒红、栀

子黄中的一种或几种，经预处理（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。

根据所用原辅料不同，产品分类为：复合食用调味油、调味油（不包含香辛料调味油）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。
- 2.1.3 菜籽油应符合GB/T 1536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 芝麻油应符合GB/T 8233和GB 2716的规定。
- 2.1.6 葵花籽油、玉米油、橄榄油应符合GB 2716的规定。
- 2.1.7 棕榈油应符合GB/T 15680和GB 2716的规定。
- 2.1.8 起酥油应符合GB/T 38069或LS/T 3218的规定。
- 2.1.9 食用鸡油、食用牛油、食用猪油、食用羊油应符合GB 10146的规定。
- 2.1.10 食用植物调和油应符合GB 2716的规定。
- 2.1.11 藤椒油、花椒油、木姜子调味油、芥末油、高浓缩藤椒油应符合NY/T 2111的规定。
- 2.1.12 鸡粉、鲜味宝调味料、野生菌菇汤粉、菌汤粉、菌汤、菌汤膏、辣鲜露调味料、鲜麻辣鲜露调味汁、泰式甜辣鸡酱、番茄沙司、番茄调味酱、骨髓浸膏、美极鲜味汁、红油郫县豆瓣应符合GB 31644的规定。
- 2.1.13 酸水解植物蛋白调味液应符合SB/T 10338的规定。
- 2.1.14 酸水解植物蛋白调味粉应符合GB 31644的规定。
- 2.1.15 酵母抽提物应符合GB/T 20886.2的规定。
- 2.1.16 海鲜提取物应符合GB 10133的规定。
- 2.1.17 黄洋葱粉、白洋葱粉应符合NY/T 1884的规定。
- 2.1.18 豆瓣酱应符合GB/T 20560和GB 2718的规定。
- 2.1.19 豆豉应符合GB 2712的规定。
- 2.1.20 黄豆酱、火锅专用豆制母子（黄豆酱）应符合GB/T 24399和GB 2718的规定。
- 2.1.21 花生酱应符合LS/T 3311的规定。
- 2.1.22 芝麻酱应符合LS/T 3220的规定。
- 2.1.23 辣椒酱应符合NY/T 1070的规定。
- 2.1.24 骨素应符合NY/T 2778的规定。
- 2.1.25 鸡粉调味料应符合SB /T 10415的规定。
- 2.1.26 酿造酱油、味极鲜（酿造酱油）、蒸鱼豉油（酿造酱油）应符合GB/T 18186和GB 2717的规定。

- 2.1.27 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.28 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.29 蚝油应符合GB/T 21999的规定。
- 2.1.30 料酒应符合SB/T 10416的规定。
- 2.1.31 米酒应符合GB 2758的规定。
- 2.1.32 醋精应符合GB 31644的规定。
- 2.1.33 鲜辣椒、鲜花椒、番茄、大葱、洋葱、姜、蒜、香菜、芹菜、柠檬应新鲜、无污染、无虫蚀、无腐烂，并符合GB 2762、GB 2763的规定。
- 2.1.34 鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。
- 2.1.35 味精应符合GB 2720的规定。
- 2.1.36 芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。
- 2.1.37 二锅头应符合GB 2757的规定。
- 2.1.38 冰糖应符合GB/T 35883和GB 13104的规定。
- 2.1.39 咖喱粉应符合GB/T 22266的规定。
- 2.1.40 香辛料应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.41 芥末应无污染、无虫蚀，并符合GB 2762、GB 2763的规定。
- 2.1.42 红糖应符合GB 13104的规定。
- 2.1.43 食品用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.44 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.45 瓜尔胶应符合GB 28403的规定。
- 2.1.46 变性淀粉（乙酰化二淀粉磷酸酯）应符合GB 29929的规定。
- 2.1.47 海藻糖应符合GB/T 23529的规定。
- 2.1.48 羟丙基淀粉应符合GB 29930的规定。
- 2.1.49 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。
- 2.1.50 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.51 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.52 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.53 L-苹果酸应符合GB 1886.40的规定。
- 2.1.54 乳酸应符合GB 1886.173的规定。
- 2.1.55 冰乙酸应符合GB 1886.10的规定。
- 2.1.56 DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。
- 2.1.57 琥珀酸二钠应符合GB 29939的规定。
- 2.1.58 乙酰磺胺酸钾应符合GB 25540的规定。

- 2.1.59 辣椒红应符合GB 1886.34的规定。
- 2.1.60 栀子黄应符合GB 7912的规定。
- 2.1.61 辣椒油树脂应符合GB 28314的规定。
- 2.1.62 陈皮、白芷、山楂、罗汉果、紫苏、栀子应符合《中华人民共和国药典》2020版一部的规定。
- 2.1.63 鸡汁调味料应符合SB /T 10458的规定。
- 2.1.64 花生碎应符合GB 19300的规定。
- 2.1.65 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合GB 28303的规定。
- 2.1.66 食用菌应符合GB 7096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	油状液体	取适量样品置于洁净的白瓷盘中或白色滤纸上，自然光下，观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
滋味、气味	具有该产品应有的气味和滋味、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
食用盐(以NaCl计), g/100g (仅适用于添加食用盐的产品)	≤ 5.0	GB 5009.44
酸价 ^a (KOH)(以脂肪计), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*(以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 ^b (安赛蜜), g/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.140
栀子黄 ^b , g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149
3-氯-1,2-丙二醇, mg/kg (仅适用于添加酸水解植物蛋白调味液、酸水解植物蛋白调味粉的产品)	≤ 0.4	GB 5009.191

注 1: a 酸价不适用于含发酵型配料（黄豆酱、豆瓣酱、豆豉）和酸性配料（醋精、乳酸、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、冰乙酸）的产品。

b 仅适用于添加该种添加剂的产品；

注 2: *该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 食品生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881的规定。

2.6 其他要求

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、水分及挥发物、酸价【不适用于含发酵型配料（黄豆酱、豆瓣酱、豆豉）和酸性配料（醋精、乳酸、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、冰乙酸）的产品】、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。

附录A:

- A₁、红油豆瓣酱（复合调味料）（红辣椒、蚕豆仁、食用盐、水、小麦粉、菜籽油、苯甲酸钠）
- A₂、菌汤粉（复合调味料）【食用葡萄糖、食盐、味精、玉米淀粉、肉类提取物、香菇粉、呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、二氧化硅、食品用香精】
- A₃、鸡粉（复合调味料）【食用盐、食品添加剂（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、β-胡萝卜素、栀子黄、淀粉），淀粉、白砂糖、麦芽糊精、鸡肉粉、鸡肉、食用香料】
- A₄、鲜味宝调味料（复合调味料）【味精、食用盐、白砂糖、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠）】
- A₅、野生菌菇汤粉（复合调味料）【淀粉、菌菇提取物、酵母提取物、葡萄糖、食用盐、味精、香辛料、食品添加剂（呈味核苷酸二钠）】
- A₆、菌汤膏（复合调味料）【菌汤粉、水、酵母抽提物、食盐、玉米淀粉、味精、白砂糖、黄原胶、呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、食品用香精】
- A₇、菌汤（复合调味料）【饮用水、鸡肉、猪肉、牛肉、食用玉米淀粉、食用葡萄糖、食用盐、味精、酱油、香辛料、香菇、黑牛肝菌、食品添加剂（乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精）】
- A₈、醋精（复合调味料）【水、食品添加剂（冰乙酸）、食用盐、白砂糖。
- A₉、美极鲜味汁（复合调味料）【水、食用盐、小麦、食品添加剂（着色剂150c）、酸度调节剂260、增味剂635，白砂糖、食品用香精】
- A₁₀、辣鲜露调味料（复合调味料）【水、酿造酱油、食用盐、辣椒酱、谷氨酸钠、酿造食醋、辣椒油树脂、DL-苹果酸、5'-肌苷酸二钠、瓜尔胶、黄原胶、焦糖色、山梨酸钾、食用香精】
- A₁₁、鲜麻辣鲜露调味汁（复合调味料）【水、酿造酱油、食用盐、白砂糖、酿造食醋、红辣椒、花椒、谷氨酸钠、辣椒油树脂、花椒提取物、乳酸、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、焦糖色、辣椒红、吐温80】
- A₁₂、泰式甜辣鸡酱（复合调味料）【饮用水、白砂糖、辣椒、果葡糖浆、大蒜、羟丙基二淀粉磷酸酯、食用盐、谷氨酸钠、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、洋葱、冰乙酸、黄原胶、D-异抗坏血酸钠、乙酰磺胺酸钾、辣椒红、山梨酸钾】
- A₁₃、番茄沙司（复合调味料）【浓缩番茄酱、饮用水、白砂糖、食用盐、乙酰化双淀粉己二酸酯、冰醋酸、黄原胶、山梨酸钾、安赛蜜、甜菊糖苷、蔗糖素、赤藓红、日落黄、香辛料】
- A₁₄、番茄调味酱（复合调味料）【浓缩番茄酱、饮用水、食用盐、乙酰化双淀粉己二酸酯、白砂糖、柠檬酸、苯甲酸钠、D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠、胭脂虫红、赤藓红、日落黄】
- A₁₅、骨髓浸膏（复合调味料）【鸡骨、鸡肉、鸡蛋、水、食用盐、味精、酿造酱油、食用鸡油、白砂糖、食用葡萄糖、食用添加剂（5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、山梨酸钾、食用香精）、香辛料】
- A₁₆、酸水解植物蛋白调味粉（复合调味料）（酸水解植物蛋白调味液、麦芽糊精、味精、食用盐、L-丙氨酸、焦糖色、5'-呈味核苷酸二钠）

编制说明

调味油是以大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、芝麻油、橄榄油、葵花籽油、玉米油、食用鸡油、食用牛油、食用猪油、食用羊油、食用植物调和油中的一种或多种为原料，辅以起酥油（氢化植物油）、藤椒油、花椒油、木姜子调味油、芥末油、高浓缩藤椒油、食用菌（香菇、平菇、松茸、茶树菇、鸡腿菇、金针菇、杏鲍菇、口蘑、草菇、鸡枞菌、竹荪、美味牛肝菌、羊肚菌、木耳、白灵菇、海鲜菇、秀珍菇、双孢菇中的一种或几种）、红油郫县豆瓣（见附录 A₁）、菌汤粉（见附录 A₂）、鸡粉（见附录 A₃）、鲜味宝调味料（见附录 A₄）、野生菌菇汤粉（见附录 A₅）、菌汤膏（见附录 A₆）、菌汤（见附录 A₇）、醋精（见附录 A₈）、美极鲜味汁（见附录 A₉）、辣鲜露调味料（见附录 A₁₀）、鲜麻辣鲜露调味汁（见附录 A₁₁）、泰式甜辣鸡酱（见附录 A₁₂）、蒸鱼豉油（酿造酱油）、番茄沙司（见附录 A₁₃）、番茄调味酱（见附录 A₁₄）、骨髓浸膏（见附录 A₁₅）、味极鲜（酿造酱油）、骨素、酸水解植物蛋白调味粉（A₁₆）、酸水解植物蛋白调味液、酵母抽提物、海鲜提取物、黄洋葱粉、白洋葱粉、豆瓣酱、辣椒酱、黄豆酱、花生酱、芝麻酱、蚝油、鸡汁调味料、酿造酱油、料酒、米酒、二锅头、豆豉、火锅专用豆制母子（黄豆酱）、鲜辣椒、鲜花椒、番茄、大葱、洋葱、姜、蒜、香菜、芹菜、柠檬、香辛料（薄荷、百里香、月桂、高良姜、木姜子、大蒜粉、花椒、青花椒、八角、辣椒、黑胡椒、孜然、白胡椒、小茴香、甘草、肉桂、肉豆蔻、砂仁、丁香、桂皮、草果、山奈、姜黄、荜拔、香茅、豆蔻、当归、甜罗勒中的一种或多种）、陈皮、白芷、山楂、罗汉果、紫苏、栀子、咖喱粉、芥末、芝麻、花生碎、味精、食用盐、白砂糖、冰糖、红糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、食品用香精[猪肉鲜香膏香精、原味鸡膏香精、牛肉精膏香精、卤味增香膏香精、香辣风味膏香精、火锅风味膏香精、蛤蚧膏香精、鲜蚝膏香精、藤椒鸡膏香精、藤椒膏香精、酵母膏香精、海鲜膏香精、菌汤膏香精、鸡肉复合宝香精、鸡肉宝复合宝香精、大蒜味香精、烤肉味香精、鸡肉味香精、肉汤味香精、牛肉味香精、肉膏味香精、黑胡椒味香精、口感增强味香精、炖鸡味香精、肉味粉末香精、芝麻油香精、鸡肉香精、猪肉香精、烤牛肉味油状香精、火锅油状香精、四川火锅香精、藤椒香精、香辣小龙虾香精、鸡肉香精、芝麻油香精、番茄香精、泡椒香精、味噌香精、冬阴功香精、芝麻油香精、增香香精、红油香精、青花椒精油香精、番茄香精、烟熏香精、鸡肉膏状香精、火锅飘香王香精、鳀鱼精香精、鱼肉精油香精、大蒜精油香精、水溶性大蒜精油香精、十三香精油香精、小龙虾麻辣精油香精、浓香麻辣精油香精、老火锅风味精油香精、干锅风味精油香精、花椒精油香精、糊辣风味精油香精、浓香香辣精油香精、烧椒风味精油香精、川香麻辣精油香精、花椒精油香精、藤椒精油香精、牛肉精粉香精、浓香鸡肉原汤粉香精、籽油（浓香型）香精、籽油（麻辣型）香精、浓香火锅油香精、卤味风味油香精、水性麻辣油香精、爆香辣椒油香精、藤椒风味油香精、糊辣风味油香精中的一种或几种]、辣椒油树脂、黄原胶、瓜尔胶、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、变性淀粉（乙酰化二淀粉磷酸酯）、海藻糖、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、冰乙酸、L-苹果酸、琥珀酸二钠、乙酰磺胺酸钾、辣椒红、栀子黄中的一种或几种，经预处理（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提供依据。

本标准类别为调味品，类别号为：12.0。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南创新研霖食品科技有限公司

H N

Q B