



413112S-2023



开封正好食品有限公司企业标准

Q/KZH 0001S-2023

# 食用调味油

2023-10-05 发布

2023-10-05 实施

开封正好食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由开封正好食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郑海燕、郑磊。

H N

Q B

# 食用调味油

## 1 范围

本标准规定了食用调味油的要求、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、花生油、玉米油、橄榄油、芝麻油、棕榈油中的一种或几种）、食用动物油脂（食用猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，添加香辛料或粉【辣椒、麻椒、花椒、小茴香、八角、月桂叶（香叶）、芝麻、洋葱、大葱、小葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、细叶芹、芹菜、葛缕子、桂皮、肉桂、肉豆蔻、芫荽、孜然、姜黄、香茅、甘草、山奈、木姜子、薄荷、留兰香、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、丁香、蒙百里香、百里香、香荚兰、藤椒、姜中的一种或多种】、食用盐、味精、白砂糖、冰糖、藤椒油、花椒油、麻椒油、芥末油、葱油、姜油、大蒜油、辣椒油、白酒、辣椒油树脂、花椒提取物、黄芥末提取物、生姜油树脂的一种或几种，再添加或不添加辣椒红、食用香精，经预处理、配料、熬制、过滤、灌装、包装而成的食用调味油。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

- 2.1.1 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.3 香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.5 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 藤椒油、花椒油、麻椒油、芥末油、葱油、姜油、大蒜油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.9 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.10 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.11 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.12 辣椒油树脂、花椒提取物应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.13 黄芥末提取物应符合 GB 1886.269 的规定。
- 2.1.14 辣椒红应符合 GB 1886.34 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	取适量试样置于洁净的白瓷盘中，

色泽	具有产品应有的色泽	在自然光下，观察其性状、色泽及有无杂质，嗅其气味，温开水漱口后品尝其滋味。
气、滋味	具有产品应有的滋、气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质沉淀	

### 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
酸价(以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3.0 (以植物油为主要原料的产品)	GB 5009.229
	≤ 2.5 (以动物油为主要原料的产品)	
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25 (以植物油为主要原料的产品)	GB 5009.227
	≤ 0.20 (以动物油为主要原料的产品)	
丙二醛 <sup>b</sup> , mg/100g	≤ 0.25	GB 5009.181
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> <sup>a</sup> , μg/kg	≤ 10	GB 5009.22
苯并[a]芘, μg/kg	≤ 10	GB 5009.27

注：1、\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。  
2、a 仅适用于以植物油为主要原料的调味油。  
3、b 仅适用于以动物油为主要原料的调味油。

### 2.4 微生物限量

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	
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4

注：<sup>a</sup>样品的采样和处理按 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

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；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定，新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

### 3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、酸价、过氧化值、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

本标准适用于以食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、玉米油、橄榄油、芝麻油、棕榈油中的一种或几种）、食用动物油脂（食用猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，添加香辛料或粉（辣椒、麻椒、花椒、小茴香、八角、月桂叶（香叶）、芝麻、洋葱、大葱、小葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、细叶芹、芹菜、葛缕子、桂皮、肉桂、肉豆蔻、芫荽、孜然、姜黄、香茅、甘草、山奈、木姜子、薄荷、留兰香、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、丁香、蒙百里香、百里香、香荚兰、藤椒、姜中的一种或多种）、食用盐、味精、白砂糖、冰糖、藤椒油、花椒油、麻椒油、芥末油、葱油、姜油、大蒜油、辣椒油、白酒、辣椒油树脂、花椒提取物、黄芥末提取物、生姜油树脂的一种或几种，再添加或不添加辣椒红、食用香精，经预处理、配料、熬制、过滤、灌装、包装而成的食用调味油。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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

开封正好食品有限公司

QB