



414077S-2023



河南省百嵘食品有限公司企业标准

Q/HBR 0004S-2023

调味油

2023-12-27 发布

2023-12-27 实施

河南省百嵘食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省百嵘食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人： 郭双松。

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、大豆色拉油、玉米油、花生油、芝麻油、葵花籽油、棕榈油中的一种或多种）、食用动物油脂（食用猪油、鸡油、牛油、羊油、鸭油中一种或多种）中的一种或几种为主要原料，添加大葱、姜、小香葱、蒜、芹菜、洋葱、香菜、芫荽（香菜）、鸡粉调味料、鸡精调味料、食用盐、香辛料（辣椒、花椒、八角、黑胡椒、白胡椒、丁香、肉豆蔻、小茴香、草果、香茅、肉桂、砂仁、山奈、高良姜、月桂、豆蔻、孜然、荜茇）、白芷、陈皮、芥末籽、芝麻、花生、食醋、酿造酱油中的几种，添加或不添加食品用香精、辣椒红、辣椒油树脂、乙基麦芽酚、黄芥末油树脂中的一种或几种，经预处理、配料、淋油或熬制或油炸、过滤或不过滤、调配、包装而成的即食调味油或非即食调味油。

根据主要原料种类不同，分为以植物油为主要原料的调味油和以动物油为主要原料的调味油。

根据添加原辅料的不同，产品分类为：辣椒调味油、花椒调味油、麻椒调味油、藤椒调味油、芝麻调味油、芥末调味油、荜茇调味油、葱香调味油、香料调味油、蒜香调味油、复合调味油。

2 要求

2.1 原料要求

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 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.5 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。

2.1.6 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。

2.1.7 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

2.1.8 色拉油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.9 食用动物油脂（猪油、鸡油、牛油、羊油、鸭油）应符合 GB 10146 的规定。

2.1.10 大葱、姜、小香葱、蒜、芹菜、洋葱、芫荽应新鲜、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.11 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 规定。

2.1.12 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.13 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.14 香辛料（辣椒、花椒、八角、黑胡椒、白胡椒、丁香、肉豆蔻、小茴香、草果、香茅、肉桂、砂仁、山奈、高良姜、月桂、豆蔻、孜然、荜茇）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.15 白芷、陈皮应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.16 芥末籽应符合 GB/T 32730 的规定。

2.1.17 芝麻应符合应符合 GB/T 11761 的规定。

- 2.1.18 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.19 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.20 酿造酱油应符合 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.21 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.22 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.23 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.24 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.25 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.26 黄芥末油树脂应符合 GB 29938 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要求	检验方法
性状	油状液体或半固体，允许分层及少量聚集物或沉淀物	取50mL 混合均匀的被测样品于无色透明的烧杯中，在自然光下，观察其性状、色泽，嗅其气味。用温开水漱口，品其滋味， 并检查有无外来杂质。
色泽	具有本产品固有的色泽	
气味和滋味	具有本产品特有的气味和滋味，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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分及挥发物， %	≤ 5.0	GB 5009.236
酸价（以脂肪计）（KOH）， mg/g	3.0（以植物油为主要原料产品）	GB 5009.229
	2.5（以动物油为主要原料产品）	
过氧化值（以脂肪计）， g/100g	0.25（以植物油为主要原料产品）	GB 5009.227
	0.20（以动物油为主要原料产品）	
丙二醛， mg/100g	≤ 0.25（以动物油为主要原料产品）	GB 5009.181
*铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
无机砷（以 As 计）， mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
黄曲霉素 B ₁ ， μg/kg	≤ 10（以植物油为主要原料产品）	GB 5009.22
苯并（a）芘， μg/kg	≤ 10	GB 5009.27
注：*指标为严于食品安全家标准 GB 2762 的规定。		

2.4 微生物限量

即食类产品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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数， CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群， CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3 平板计数法
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

注 1：^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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、酸价、过氧化值、菌落总数（仅限即食类产品）、大肠菌群（仅限即食类产品）、净含量及允许短缺量。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、大豆色拉油、玉米油、花生油、芝麻油、葵花籽油、棕榈油中的一种或多种）、食用动物油脂（食用猪油、鸡油、牛油、羊油、鸭油中一种或多种）中的一种或几种为主要原料，添加大葱、姜、小香葱、蒜、芹菜、洋葱、香菜、芫荽（香菜）、鸡粉调味料、鸡精调味料、食用盐、香辛料（辣椒、花椒、八角、黑胡椒、白胡椒、丁香、肉豆蔻、小茴香、草果、香茅、肉桂、砂仁、山奈、高良姜、月桂、豆蔻、孜然、荜茇）、白芷、陈皮、芥末籽、芝麻、花生、食醋、酿造酱油中的几种，添加或不添加食品用香精、辣椒红、辣椒油树脂、乙基麦芽酚、黄芥末油树脂中的一种或几种，经预处理、配料、淋油或熬制或油炸、过滤或不过滤、调配、包装而成的即食调味油或非即食调味油。

本产品为调味品。

根根据《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。

河南省百嵘食品有限公司