



410891S-2023



新乡市牧野区鸿兴食品加工厂企业标准

Q/XHX 0001S-2023

调味油

2023-04-16 发布

2023-04-16 实施

新乡市牧野区鸿兴食品加工厂 发布

前 言

本标准由新乡市牧野区鸿兴食品加工厂提出。

本标准由濮阳市食品药品检验检测中心和新新乡市牧野区鸿兴食品加工厂共同起草。

本标准主要起草人：郭社民、闫长青。

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、玉米油、菜籽油、葵花籽油、花生油、棕榈油、大豆色拉油）中的一种或几种为主要原料，添加香辛料（辣椒、花椒、麻椒、藤椒、胡椒、姜、高良姜、桂皮、肉桂、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、香豆蔻、姜黄、月桂叶、芫荽、圆叶当归、香茅、荜拨、甜罗勒、甘草、孜然、小茴香、丁香、山奈、砂仁、芥末籽、细叶芹、阴香、芫荽、枫茅、留兰香、调料九里香、欧芹、多香果、蒙百里香、百里香中的一种或几种）、鲜花椒、鲜洋葱、鲜香菜、鲜芹菜、鲜大葱、鲜姜、鲜大蒜、鲜辣椒、食用香料（大蒜油、八角茴香油、黄芥末提取物/黄芥末油树脂、辣椒油树脂、洋葱油、香葱油、生姜油、花椒提取物、小茴香油、丁香叶油、孜然油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、香叶油中的一种或几种）中的一种或几种，添加或不添加食用动物油脂（牛油、鸡油、羊油中的一种或几种）、芝麻、花生碎、调味油（芥末油、麻椒油、辣椒油、葱油、蒜油、姜油、花椒油中的一种或几种）、香辛型香精、芝麻香精、鸡精、辣椒红中的一种或几种，经预处理或不预处理、炸制或不炸制、过滤或不过滤、调配或不调配、灌装、包装加工而成的调味油。

根据工艺及所用原辅料不同，产品分类为单一型香辛料调味油、复合调味油。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.2 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.3 鲜花椒、鲜洋葱、鲜香菜、鲜芹菜、鲜大葱、鲜姜、鲜大蒜、鲜辣椒应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.4 大蒜油应符合 GB 1886.272 和 GB 29938 的规定。

2.1.5 八角茴香油应符合 GB 1886.140 和 GB 29938 的规定。

2.1.6 黄芥末提取物/黄芥末油树脂应符合 GB 1886.139 和 GB 29938 的规定。

2.1.7 辣椒油树脂应符合 GB 28314 和 GB 29938 的规定。

2.1.8 洋葱油、香葱油、生姜油、花椒提取物、小茴香油、丁香叶油、孜然油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、香叶油应符合 GB 29938 的规定。

2.1.9 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定

2.1.10 芝麻、花生碎应符合 GB 19300 的规定。

2.1.11 调味油应符合 NY/T 2111 的规定。

2.1.12 香辛型香精、芝麻香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.13 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.14 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.15生产用水应符合 GB 5749 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，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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味，无哈喇味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量析出物	

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，%	≤ 3.0	GB 5009.236
酸价（KOH）（以脂肪计），mg/g	≤ 3	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.08	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*苯并（a）芘，μg/kg	≤ 9.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 10	GB 5009.22
*苯并（a）芘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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、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、玉米油、菜籽油、葵花籽油、花生油、棕榈油、大豆色拉油）中的一种或几种为主要原料，添加香辛料（辣椒、花椒、麻椒、藤椒、胡椒、姜、高良姜、桂皮、肉桂、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、香豆蔻、姜黄、月桂叶、芫荽、圆叶当归、香茅、荜拔、甜罗勒、甘草、孜然、小茴香、丁香、山奈、砂仁、芥末籽、细叶芹、阴香、芫荽、枫茅、留兰香、调料九里香、欧芹、多香果、蒙百里香、百里香中的一种或几种）、鲜花椒、鲜洋葱、鲜香菜、鲜芹菜、鲜大葱、鲜姜、鲜大蒜、鲜辣椒、食用香料（大蒜油、八角茴香油、黄芥末提取物/黄芥末油树脂、辣椒油树脂、洋葱油、香葱油、生姜油、花椒提取物、小茴香油、丁香叶油、孜然油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、香叶油中的一种或几种）中的一种或几种，添加或不添加食用动物油脂（牛油、鸡油、羊油中的一种或几种）、芝麻、花生碎、调味油（芥末油、麻椒油、辣椒油、葱油、蒜油、姜油、花椒油中的一种或几种）、香辛型香精、芝麻香精、鸡精、辣椒红中的一种或几种，经预处理或不预处理、炸制或不炸制、过滤或不过滤、调配或不调配、灌装、包装加工而成的调味油。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，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本产品为调味品。

本标准中苯并（a）芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡市牧野区鸿兴食品加工厂