



412026S-2023



河南简味佳品食品有限公司企业标准

Q/HJW 0001S-2023

食用调味油（复合调味料）

2023-07-08 发布

2023-07-08 实施

河南简味佳品食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南简味佳品食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：程国富。

H N
Q B

食用调味油（复合调味料）

1 范围

本标准规定了食用调味油（复合调味料）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以精炼植物油（大豆色拉油、菜籽油、橄榄油、棕榈油、芝麻油、玉米油、花生油、葵花籽油、椰子油、油茶籽油中的一种或几种）、食用动物油（牛油、鸡油、猪油、羊油中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，添加大葱、小香葱、生姜、大蒜、荆芥、洋葱、香菜（芫荽）、芹菜、香辛料【花椒、藤椒、八角、辣椒、肉桂、桂皮、小茴香、孜然、芥末籽、木姜子、豆蔻、丁香、草果、香叶（月桂叶）、高良姜中的一种或几种】、白芷、酿造食醋、食品用香料（八角茴香油、大蒜油、肉豆蔻油、芫荽籽油、生姜油、洋葱油、香葱油、黑胡椒油、中国肉桂油、丁香叶油一种或几种）、食品用香精（牛肉香精、鸡肉香精、猪肉香精、羊肉香精、芝麻油香精、麻辣味香精、香辣味香精、葱味香精、蒜味香精、花椒精油、孜然精油、姜味精油中的一种或几种）中的几种，添加或不添加芝麻、辣椒红、辣椒油树脂、黄芥末油树脂、姜黄中的一种或多种，经加工、调配、熬制、过滤或不过滤，包装而成的含两种或两种以上调味料的食用调味油。

产品分类根据原料不同分为以下几类：香辣味食用调味油、麻辣味食用调味油、辣椒油调味油、香辣红油调味油、川香红油调味油、五香味食用调味油、牛肉味食用调味油、鸡肉味食用调味油、猪肉味食用调味油、羊肉味食用调味油、复合风味食用调味油。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 精炼植物油（大豆色拉油、菜籽油）应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 橄榄油应符合 GB/T 23347 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 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 葵花籽油应符合 GB/T10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 椰子油应符合 NY/T 230 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 油茶籽油应符合 GB/T 11765 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 食用牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.10 食用鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.11 食用猪油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.12 食用羊油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.13 食品用香料（八角茴香油、大蒜油、肉豆蔻油、芫荽籽油、生姜油、洋葱油、香葱油、中国肉桂油、丁香叶油）应符合 GB 29938 的规定。

- 2.1.14 白芷、高良姜应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定的规定。
- 2.1.15 香辛料（肉桂、桂皮、小茴香、木姜子、豆蔻、丁香、草果、香叶（月桂叶））应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.16 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.17 花椒、藤椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.18 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.19 孜然应符合 GB/T 2267 的规定。
- 2.1.20 芥末籽应符合 GB/T 32730 的规定。
- 2.1.21 大葱应符合 NY/T 744 和 NY/T 1835 的规定。
- 2.1.22 小香葱应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.23 大蒜应符合 NY/T 744 和 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.24 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.25 荆芥、香菜（芫荽）、芹菜应新鲜、无腐烂、无病虫害，并符合 GB 2763 的规定。
- 2.1.26 洋葱应符合 GH/T 1139 和 NY/T 1071 的规定。
- 2.1.27 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.28 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.29 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.30 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.31 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.32 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.33 食品用香精（牛肉香精、鸡肉香精、猪肉香精、羊肉香精、芝麻油香精、麻辣味香精、香辣味香精、葱味香精、蒜味香精、花椒精油、孜然精油、姜味精油）应符合 GB 30616 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	液体，均匀一致	从样品中取出50克，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	具有本品固有的色泽	
气味	具有本品特有的香味，无异味	
滋味	具有本品特有的滋味，无焦臭、酸败和其他异味	
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	≤	5.0	GB 5009.236	
酸价 (KOH), mg/g	≤	植物油为主料	5.0	GB 5009.229
		动物油为主料	2.5	
过氧化值, g/100g	≤	植物油为主料	0.25	GB 5009.227
		动物油为主料	0.2	
丙二醛 ^a , mg/100g	≤	0.25	GB 5009.181	
无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11	
铅* (以Pb计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12	
苯并 (α) 芘, μg/kg	≤	10	GB 5009.27	
黄曲霉毒素 B ₁ ^b , μg/kg	≤	10	GB 5009.22	
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。				
a 仅适用于以动物油脂为主要原料的食用调味油 (复合调味料)。				
b 仅适用于以植物油为主要原料的食用调味油 (复合调味料)。				

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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789. 10
注: 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；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、净含量及允许短缺量、水分及挥发物、酸价、过氧化值的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以精炼植物油（大豆色拉油、菜籽油、橄榄油、棕榈油、芝麻油、玉米油、花生油、葵花籽油、椰子油、油茶籽油中的一种或几种）、食用动物油（牛油、鸡油、猪油、羊油中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，添加大葱、小香葱、生姜、大蒜、荆芥、洋葱、香菜（芫荽）、芹菜、香辛料【花椒、藤椒、八角、辣椒、肉桂、桂皮、小茴香、孜然、芥末籽、木姜子、豆蔻、丁香、草果、香叶（月桂叶）、高良姜中的一种或几种】、白芷、酿造食醋、食品用香料（八角茴香油、大蒜油、肉豆蔻油、芫荽籽油、生姜油、洋葱油、香葱油、黑胡椒油、中国肉桂油、丁香叶油一种或几种）、食品用香精（牛肉香精、鸡肉香精、猪肉香精、羊肉香精、芝麻油香精、麻辣味香精、香辣味香精、葱味香精、蒜味香精、花椒精油、孜然精油、姜味精油中的一种或几种）中的几种，添加或不添加芝麻、辣椒红、辣椒油树脂、黄芥末油树脂、姜黄中的一种或多种，经加工、调配、熬制、过滤或不过滤，包装而成的含两种或两种以上调味料的食用调味油。

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。

河南简味佳品食品有限公司

QB