



412027S-2023



河南酱仔食品有限公司企业标准

Q/HJZ 0004S-2023

食用调味油（复合调味料）

2023-07-08 发布

2023-07-08 实施

河南酱仔食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南酱仔食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：晁习武、张冠军。

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、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 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。

2.1.31 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.32 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）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.33 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 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	GB 5009.229
		动物油为主料	
过氧化值, g/100g	≤	植物油为主料	GB 5009.227
		动物油为主料	
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。

河南酱仔食品有限公司