



412564S-2023



河南大汤师食品有限公司企业标准

Q/HDTS 0002S-2023

# 食用调味油

2023-08-15 发布

2023-08-15 实施

河南大汤师食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南大汤师食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：辛民。

本标准自发布实施之日起替代Q/HDTS 0002S-2021（备案号：411322S-2021）。

HN  
QB

# 食用调味油

## 1 范围

本标准规定了食用调味油的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以畜禽（猪、牛、羊、鸡、鸭中的一种或几种）脂、植物油（大豆油、菜籽油、棕榈油、芝麻油、葵花籽油、玉米油、花生油、大豆色拉油中的一种或几种）中的一种或多种为原料，辅于起酥油、蔬菜（辣椒、葱、姜、蒜、香菜、豆芽、南瓜、洋葱、白萝卜、胡萝卜、莲藕、马铃薯、冬瓜、黄瓜、番茄、茄子、包菜、大白菜、莴笋、芹菜中的一种或几种）、香辛料[阿魏、八角、白胡椒、白欧芥、百里香、薄荷、荜拔、藏红花、草果、菖蒲、刺柏、刺山柑、大葱、大清桂、丁香、豆蔻、多香果、枫茅、甘草、甘牛至、高良姜、葛缕子、桂皮、黑胡椒、黑芥籽、胡麻、葫芦巴、花椒、姜、姜黄、椒样薄荷、韭葱、桔茗、辣根、辣椒、留兰香、龙蒿、罗晃子、芒果、蒙百里香、迷迭香、木姜子、牛至、欧芹、芹菜、肉豆蔻、肉桂、砂仁、山奈、石榴、蒔萝、蒜、甜罗勒、调料九里香、土茴香、细叶芹、香椿、香早芹、香莢兰、香茅、小葱、小豆蔻、小茴香、杨桃、洋葱、阴香、芫荽、圆叶当归、月桂（叶）、芝麻、当归中的一种或几种]、罗汉果、橘皮（陈皮）、白芷、梔子、藿香、鼠尾草油树脂/提取物中的几种，加入或不加入抗氧化剂【维生素E中一种或者几种】，经原料预处理、高压蒸煮(或炒制)、油水分离、调配、包装加工制成的包含两种或两种以上调味料的非即食的食用调味油。

根据所用原料不同，产品分为：以植物油为主要原料的调味油、以动物油为主要原料的调味油。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 畜禽（猪、牛、羊、鸡、鸭）脂应符合 GB 10146 的规定。

2.1.2 蔬菜（辣椒、葱、姜、蒜、香菜、豆芽、南瓜、洋葱、白萝卜、胡萝卜、莲藕、马铃薯、冬瓜、黄瓜、番茄、茄子、包菜、大白菜、莴笋、芹菜）应新鲜、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.5 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.6 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

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

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

2.1.9 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。

2.1.10 香辛料【阿魏、八角、白胡椒、白欧芥、百里香、薄荷、荜拔、藏红花、草果、菖蒲、刺柏、刺山柑、大葱、大清桂、丁香、豆蔻、多香果、枫茅、甘草、甘牛至、高良姜、葛缕子、桂皮、黑胡椒、黑芥籽、胡麻、葫芦巴、花椒、姜、姜黄、椒样薄荷、韭葱、桔茗、辣根、辣椒、留兰香、龙蒿、罗晃子、芒果、蒙百里香、迷迭香、木姜子、牛至、欧芹、芹菜、肉豆蔻、肉桂、砂仁、山奈、石榴、蒔萝、蒜、甜罗勒、调料九里香、土茴香、细叶芹、香椿、香早芹、香莢兰、香茅、小葱、小豆蔻、小茴香、

杨桃、洋葱、阴香、芫荽、圆叶当归、月桂（叶）、芝麻】应符合 GB/ T 15691 的规定。

2.1.11 鼠尾草油树脂/提取物应符合 GB 30616 的规定。

2.1.12 罗汉果、橘皮（陈皮）、白芷、栀子、当归、霍香应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.13 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.14 大豆色拉油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.15 起酥油应符合 GB 15196 的规定。

2.1.16 维生素 E 应符合 GB 1886.233 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	具有产品应有的性状	取 50g 试样平摊于玻璃器皿内或白瓷盘上，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽，自然有光泽	
气、滋味	具有本品应有的气味、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 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	≤ 3.0	GB 5009.236
酸价（KOH），mg/g	≤ 2.5	GB 5009.229
过氧化值，g/100g	≤ 0.2	GB 5009.227
丙二醛，mg/100g	≤ 0.25 (仅适用于以动物油脂为原料的产品)	GB 5009.181
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤ 10	GB 5009.22
*苯并[a]芘，μg/kg	≤ 8	GB 5009.27

注：\*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 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。

## 2.6 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；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、酸价、过氧化值。型式检验按国家有关规定执行。

---

HN

QB

## 编制说明

本标准适用于以畜禽（猪、牛、羊、鸡、鸭中的一种或几种）脂、植物油（大豆油、菜籽油、棕榈油、芝麻油、葵花籽油、玉米油、花生油、大豆色拉油中的一种或几种）中的一种或多种为原料，辅于起酥油、蔬菜（辣椒、葱、姜、蒜、香菜、豆芽、南瓜、洋葱、白萝卜、胡萝卜、莲藕、马铃薯、冬瓜、黄瓜、番茄、茄子、包菜、大白菜、莴笋、芹菜中的一种或几种）、香辛料[阿魏、八角、白胡椒、白欧芥、百里香、薄荷、荜拔、藏红花、草果、菖蒲、刺柏、刺山柑、大葱、大清桂、丁香、豆蔻、多香果、枫茅、甘草、甘牛至、高良姜、葛缕子、桂皮、黑胡椒、黑芥籽、胡麻、葫芦巴、花椒、姜、姜黄、椒样薄荷、韭葱、桔茗、辣根、辣椒、留兰香、龙蒿、罗晃子、芒果、蒙百里香、迷迭香、木姜子、牛至、欧芹、芹菜、肉豆蔻、肉桂、砂仁、山奈、石榴、蒔萝、蒜、甜罗勒、调料九里香、土茴香、细叶芹、香椿、香旱芹、香莢兰、香茅、小葱、小豆蔻、小茴香、杨桃、洋葱、阴香、芫荽、圆叶当归、月桂（叶）、芝麻、当归中的一种或几种]、罗汉果、橘皮（陈皮）、白芷、梔子、霍香、鼠尾草油树脂/提取物中的几种，加入或不加入抗氧化剂【维生素E中一种或者几种】，经原料预处理、高压蒸煮(或炒制)、油水分离、调配、包装加工制成的包含两种或两种以上调味料的非即食的食用调味油。

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。

本产品为调味品，类别号为 12.0（本标准不涉及12.09.02香辛料油）。

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。

河南大汤师食品有限公司

QB