



412829S-2023



商丘市乡味浓食品有限公司企业标准

Q/SXS 0004S-2023

调味油

2023-09-10 发布

2023-09-10 实施

商丘市乡味浓食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市乡味浓食品有限公司提出和起草。

本标准主要起草人：李明建、李明珠。

本标准自实施日起替代 Q/SXS 0004S-2019（备案号：412353S-2019）。

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、芝麻油中的一种或几种）为原料，添加香辛料【花椒、藤椒（竹叶椒）、麻椒（青椒）、干辣椒、辣椒籽、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、芹菜籽、辣根、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂叶（香叶）、薄荷、调料九里香、肉豆蔻、欧芹、多香果、黑胡椒、白胡椒、胡麻、芝麻、丁香、百里香、香早芹、葫芦巴、芫荽、姜、芥末籽、芫荽中的一种或几种】、白芷、陈皮（橘皮）、洋葱、大葱、小葱、韭葱、大蒜、香菜中的一种或多种，添加或不添加食用香料【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、花椒提取物、洋葱油、香葱油、生姜油、小茴香油、丁香叶油、孜然油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、白芷酊、香叶油、芝麻（CO₂）提取物中的一种或几种】、食用动物油脂（牛油、猪油、羊油、鸭油、鸡油中的一种或几种）、芝麻、碎花生仁、辣椒红、豆豉、食用盐中的一种，经清理、油炸或炒制、压榨或不压榨、过滤或不过滤、冷却、调配或不调配、混合、灌装、包装加工而成的调味油。

根据食用方式不同，产品分类为为即食调味油、非即食调味油。

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 白芷、陈皮（橘皮）应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.4 洋葱、大葱、小葱、韭葱、大蒜、香菜应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

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

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

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

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

2.1.9 花椒提取物、洋葱油、香葱油、生姜油、小茴香油、丁香叶油、孜然油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、白芷酊、香叶油、芝麻（CO₂）提取物应符合 GB 29938 的规定。

2.1.10 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定

2.1.11 芝麻、碎花生仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.12 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.13 豆豉应符合 GB/T 42464 的规定。

2.1.14 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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	液态油状	从样品中随机取出适量,置于洁净烧杯中,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	
杂 质	无肉眼可见外来杂质,允许有少量原料物质沉淀	

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	≤ 5.0 (仅适用于辣椒籽调味油、辣椒调味油)	GB 5009.229
	≤ 3.0	
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12
^a 无机砷 (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
注1: a可先测定总砷,当总砷含量不超过无机砷限量值时,可判定符合限量要求而不必测定无机砷;否则,需测定无机砷含量再作判定;		
注2: *苯并 (a) 芘指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

2.4 微生物限量

即食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	
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: a 样品的采样和处理按 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 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。

2.7 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、酸价、过氧化值的检验。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、芝麻油中的一种或几种）为原料，添加香辛料【花椒、藤椒（竹叶椒）、麻椒（青椒）、干辣椒、辣椒籽、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、芹菜籽、辣根、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂叶（香叶）、薄荷、调料九里香、肉豆蔻、欧芹、多香果、黑胡椒、白胡椒、胡麻、芝麻、丁香、百里香、香早芹、葫芦巴、芫荽、姜、芥末籽、芫荽中的一种或几种】、白芷、陈皮（橘皮）、洋葱、大葱、小葱、韭葱、大蒜、香菜中的一种或多种，添加或不添加食用香料【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、花椒提取物、洋葱油、香葱油、生姜油、小茴香油、丁香叶油、孜然油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、白芷酊、香叶油、芝麻（CO₂）提取物中的一种或几种】、食用动物油脂（牛油、猪油、羊油、鸭油、鸡油中的一种或几种）、芝麻、碎花生仁、辣椒红、豆豉、食用盐中的一种，经清理、油炸或炒制、压榨或不压榨、过滤或不过滤、冷却、调配或不调配、混合、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。

本标准中苯并（a）芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘市乡味浓食品有限公司

QB