



412992 S-2023



河南香真食品有限公司企业标准

Q/HXZ 0003S-2023

调味油

2023-09-20 发布

2023-09-20 实施

河南香真食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南香真食品有限公司提出和起草。

本标准主要起草人：陈伟彬。

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（菜籽油、大豆油、大豆色拉油、花生油、玉米油、棕榈油、葵花籽油、芝麻油中的一种或几种）为原料，加入大葱、小香葱、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、芝麻、生姜、大蒜、荆芥、孜然、芥末籽、木姜子、豆蔻、丁香、迷迭香、草果、香叶（月桂叶）、高良姜中的一种或几种】、白芷中的一种或几种，经热油浸出、过滤、沉淀、包装制成的调味油；或者以食用植物油（菜籽油、大豆油、大豆色拉油、花生油、玉米油、棕榈油、葵花籽油、芝麻油中的一种或几种）为原料，加入食品用香料【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、辣椒油树脂、花椒提取物、黄芥末提取物、香葱油、生姜油树脂、大蒜油、芝麻（CO₂）提取物一种或几种】，加入或不加入食用香精中的一种或几种，经调配、混合、包装、制成的即食或非即食调味油。

产品根据原料的不同可分为：辣椒调味油、生姜调味油、大蒜调味油、孜然调味油、花椒调味油、芝麻调味油、葱油调味油、芥末调味油、麻椒调味油、藤椒调味油、芝麻香油调味油、复合调味油。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.4 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.5 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.6 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 大葱、小香葱、洋葱、香菜（芫荽）、芹菜应洁净、卫生、无污染、无杂质，并符合 GB 2762 和 GB 2763 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
色 泽	具有本品应有的色泽	取适量样品倒入一洁净烧杯，在自然光线下，肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，品其滋味。
滋、气味	具有各产品应有的气、滋味，无异味	
性状	油状液体	
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, %	≤ 5.0	GB 5009.236
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
无机砷（以As计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 10	GB 5009.22
苯并[a]芘，μg/kg	≤ 10.0	GB 5009.27
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

2.4 微生物限量

即食类产品的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 JJF1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 8955 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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用植物油（菜籽油、大豆油、大豆色拉油、花生油、玉米油、棕榈油、葵花籽油、芝麻油中的一种或几种）为原料，加入大葱、小香葱、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、芝麻、生姜、大蒜、荆芥、孜然、芥末籽、木姜子、豆蔻、丁香、迷迭香、草果、香叶（月桂叶）、高良姜中的一种或几种】、白芷中的一种或几种，经热油浸出、过滤、沉淀、包装制成的调味油；或者以食用植物油（菜籽油、大豆油、大豆色拉油、花生油、玉米油、棕榈油、葵花籽油、芝麻油中的一种或几种）为原料，加入食品用香料【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、辣椒油树脂、花椒提取物、黄芥末提取物、香葱油、生姜油树脂、大蒜油、芝麻（CO₂）提取物一种或几种】，加入或不加入食用香精中的一种或几种，经调配、混合、包装、制成的即食或非即食调味油。

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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南香真食品有限公司