



412720S-2024



河南瑞之琪生物科技有限公司企业标准

Q/HRZQ 0004S-2024

调味油

2024-10-21 发布

2024-10-21 实施

河南瑞之琪生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南瑞之琪生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：李传杰。

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、橄榄油、芝麻油、亚麻籽油、花生油、棕榈油中的一种或几种）或食用动物油脂（食用猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油的一种或多种）为主要原料，加入大葱、小香葱、姜、蒜、洋葱、芫荽、芹菜、胡萝卜、豆瓣酱、黄豆酱、冰糖、白砂糖、食用盐、味精、芝麻、香辛料【辣椒、花椒、麻椒、藤椒、胡椒、干姜、高良姜、桂皮、肉桂、八角（八角茴香）、草果、肉豆蔻、豆蔻、香豆蔻、姜黄、月桂叶（香叶）、芫荽、圆叶当归、香茅、荜拔、甜罗勒、甘草、孜然、小茴香、丁香、山柰、砂仁、芥末籽、欧芹、阴香、枫茅、留兰香、调料九里香、多香果、蒙百里香、百里香、紫苏中的一种或几种】、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、生姜油、香叶油、香茅油、椒样薄荷油、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、异硫氰酸烯丙酯、黑胡椒油树脂、罗勒油、九里香浸膏、小豆蔻油、小茴香酊、芫荽籽油、芹菜花油、芹菜籽油、香紫苏油、辣椒酊、百里香油、月桂叶提取物、生姜浸膏、良姜根提取物、欧芹叶油、甘牛至油、黑胡椒油、葛缕籽油、茴芹油、白胡椒油、白胡椒油树脂、当归籽油、肉豆蔻衣油树脂、月桂叶油、棕芥末提取物、紫苏油、芹菜籽提取物、香叶提取物、芹菜叶油、芫荽油/油树脂、甜橙油中的一种或几种】、辣椒油中的一种或几种，添加或不添加辣椒红、维生素E、橘皮、白芷、山楂、栀子、桔红、桔梗、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、紫苏、荆芥、薄荷、食用香精中的一种或几种，经配料、混合或加热浸泡或炸制或熬制、过滤或不过滤、调配或不调配、灌装、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的即食或非即食调味油。

根据所用原辅料不同，产品分为香辛料复合调味油、复合调味油、风味复合调味油。

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 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。

2.1.3 大葱、姜、蒜、洋葱、芫荽、芹菜、胡萝卜应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.4 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。

2.1.5 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。

- 2.1.6 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.10 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.12 大蒜油应符合 GB 1886.272 的规定。
- 2.1.13 八角茴香油应符合 GB 1886.140 的规定。
- 2.1.14 黄芥末提取物/黄芥末油树脂应符合 GB 1886.139 的规定。
- 2.1.15 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.16 生姜油应符合 GB 1886.29 的规定。
- 2.1.17 香叶油应符合 GB 1886.200 的规定。
- 2.1.18 香茅油应符合 1886.27 的规定。
- 2.1.19 椒样薄荷油应符合 GB 1886.278 的规定。
- 2.1.20 异硫氰酸烯丙酯应符合 GB 29980 的规定。
- 2.1.21 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、异硫氰酸烯丙酯、黑胡椒油树脂、罗勒油、九里香浸膏、小豆蔻油、小茴香酊、芫荽籽油、芹菜花油、芹菜籽油、香紫苏油、辣椒酊、百里香油、西印度月桂叶提取物、生姜浸膏、良姜根提取物、欧芹叶油、甘牛至油、黑胡椒油、葛缕籽油、茴芹油、白胡椒油、白胡椒油树脂、当归籽油、肉豆蔻衣油树脂、月桂叶油、棕芥末提取物、紫苏油、芹菜籽提取物、香叶提取物、芹菜叶油、芫荽油/油树脂、甜橙油应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.22 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.23 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.24 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.25 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.26 橘皮、白芷、山楂、栀子、桔红、桔梗、淡豆豉、菊花、紫苏、荆芥、薄荷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

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	稠状或油状流动液体，允许分层及少量集聚物或沉淀物	从样品中随机取出适量，置于无色透明的烧杯中，在自然光下用肉眼
色 泽	具有产品应有的色泽	

气、滋味	具有产品应有的气味、滋味，无异味	观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许有原料物质沉淀	

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, %	≤ 5.0	GB 5009.236
酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 5.0 (植物油为主要原料)	GB 5009.229
	≤ 2.5 (动物油为主要原料)	
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25 (植物油为主要原料)	GB 5009.227
	≤ 0.20 (动物油为主要原料)	
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
苯并 (a) 芘, μg/kg	≤ 10	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 10	GB 5009.22
丙二醛 ^a , mg/100g	≤ 0.25	GB 5009.181
注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定; a仅适用于以动物油为主料的产品检验。		

2.4 微生物限量

即食类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
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; 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。型式检验应符合国家相关规定。

H N

Q B

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、橄榄油、芝麻油、亚麻籽油、花生油、棕榈油中的一种或几种）或食用动物油脂（食用猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油的一种或多种）为主要原料，加入大葱、小香葱、姜、蒜、洋葱、芫荽、芹菜、胡萝卜、豆瓣酱、黄豆酱、冰糖、白砂糖、食用盐、味精、芝麻、香辛料【辣椒、花椒、麻椒、藤椒、胡椒、干姜、高良姜、桂皮、肉桂、八角（八角茴香）、草果、肉豆蔻、豆蔻、香豆蔻、姜黄、月桂叶（香叶）、芫荽、圆叶当归、香茅、荜拔、甜罗勒、甘草、孜然、小茴香、丁香、山柰、砂仁、芥末籽、欧芹、阴香、枫茅、留兰香、调料九里香、多香果、蒙百里香、百里香、紫苏中的一种或几种】、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、生姜油、香叶油、香茅油、椒样薄荷油、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、异硫氰酸烯丙酯、黑胡椒油树脂、罗勒油、九里香浸膏、小豆蔻油、小茴香酊、芫荽籽油、芹菜花油、芹菜籽油、香紫苏油、辣椒酊、百里香油、月桂叶提取物、生姜浸膏、良姜根提取物、欧芹叶油、甘牛至油、黑胡椒油、葛缕籽油、茴芹油、白胡椒油、白胡椒油树脂、当归籽油、肉豆蔻衣油树脂、月桂叶油、棕芥末提取物、紫苏油、芹菜籽提取物、香叶提取物、芹菜叶油、芫荽油/油树脂、甜橙油中的一种或几种】、辣椒油中的一种或几种，添加或不添加辣椒红、维生素E、橘皮、白芷、山楂、栀子、桔红、桔梗、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、紫苏、荆芥、薄荷、食用香精中的一种或几种，经配料、混合或加热浸泡或炸制或熬制、过滤或不过滤、调配或不调配、灌装、包装加工而成的含两种或两种以上调味料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，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

本标准产品属性为复合调味料。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南瑞之琪生物科技有限公司