



412530 S-2024



汤老板生物技术有限公司企业标准

Q/TLBS 0004S-2024

调味油

2024-10-06 发布

2024-10-06 实施

汤老板生物技术有限公司 发布

前 言

附录 A 为本标准规范性文件。

本标准由汤老板生物技术有限公司提出。

本标准起草单位：汤老板生物技术有限公司。

本标准主要起草人：张楠、范要伟、任金坡、李东奇。

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。

本标准适用于以下调味油产品。

复合调味油是以植物油（大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、芝麻油、橄榄油、葵花籽油、玉米油、食用植物调和油中的一种或几种）、食用动物油（食用鸡油、食用牛油、食用猪油、食用羊油中的一种或几种）中的一种或多种为原料，辅以起酥油（氢化植物油）、藤椒油、花椒油、木姜子调味油、芥末油、高浓缩藤椒油、食用菌（香菇、平菇、松茸、茶树菇、鸡腿菇、金针菇、杏鲍菇、口蘑、草菇、鸡枞菌、竹荪、美味牛肝菌、羊肚菌、木耳、白灵菇、海鲜菇、秀珍菇、双孢菇中的一种或几种）、红油、郫县豆瓣（见附录 A₁）、菌汤粉（见附录 A₂）、鸡粉（见附录 A₃）、鲜味宝调味料（见附录 A₄）、野生菌菇汤粉（见附录 A₅）、菌汤膏（见附录 A₆）、菌汤（见附录 A₇）、醋精（见附录 A₈）、美极鲜味汁（见附录 A₉）、辣鲜露调味料（见附录 A₁₀）、鲜麻辣鲜露调味汁（见附录 A₁₁）、泰式甜辣鸡酱（见附录 A₁₂）、蒸鱼豉油（酿造酱油）、番茄沙司（见附录 A₁₃）、番茄调味酱（见附录 A₁₄）、骨髓浸膏（见附录 A₁₅）、味极鲜（酿造酱油）、本味淋调味料、骨素、酸水解植物蛋白调味粉（A₁₆）、酸水解植物蛋白调味液、酵母抽提物、海鲜提取物、黄洋葱粉、白洋葱粉、豆瓣酱、辣椒酱、黄豆酱、花生酱、芝麻酱、蚝油、鸡汁调味料、酿造酱油、料酒、米酒、二锅头、豆豉、火锅专用豆制母子（黄豆酱）、鲜辣椒、鲜花椒、番茄、大葱、洋葱、姜、蒜、香菜、芹菜、柠檬、香辛料（薄荷、百里香、月桂、高良姜、木姜子、大蒜粉、花椒、青花椒、八角、辣椒、黑胡椒、孜然、白胡椒、小茴香、甘草、肉桂、肉豆蔻、砂仁、丁香、桂皮、草果、山奈、姜黄、荜拔、香茅、豆蔻、当归、甜罗勒中的一种或多种）、陈皮、白芷、山楂、罗汉果、紫苏、栀子、咖喱粉、芥末、芝麻、花生碎、味精、食用盐、白砂糖、冰糖、红糖、鸡精调味料、鸡粉调味料中的一种或几种，添加或不添加食品用香精、辣椒油树脂、黄原胶、瓜尔胶、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、变性淀粉（乙酰化二淀粉磷酸酯）、海藻糖、果葡糖浆、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、冰乙酸、L-苹果酸、琥珀酸二钠、乙酰磺胺酸钾、辣椒红、栀子黄、姜黄中的一种或几种，经预处理（选料、清洗、粉碎）、配制、熬煮或不熬煮、浸泡或不浸泡、油炸或不油炸、过滤或不过滤、包装、冷却或不冷却而成的含两种或两种以上调味料的即食或非即食调味油。

香辛风味调味油是以植物油（大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、芝麻油、橄榄油、葵花籽油、玉米油、食用植物调和油中的一种或几种）、食用动物油（食用鸡油、食用牛油、食用猪油、食用羊油中的一种或几种）中的一种或多种为原料，添加或不添加香辛料（薄荷、百里香、月桂、高良姜、木姜子、大蒜粉、花椒、青花椒、八角、辣椒、黑胡椒、孜然、白胡椒、小茴香、甘草、肉桂、肉豆蔻、砂仁、丁香、桂皮、草果、山奈、姜黄、荜拔、香茅、豆蔻、当归、甜罗勒中的一种或多种）、陈皮、白芷、山楂、罗汉果、紫苏、栀子、咖喱粉、芥末中的一种，添加食品用香精，经配制、油炸或不油炸、包装而成的即食或非即食调味油。

根据所用原辅料不同，产品分类为：复合调味油、香辛风味调味油。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。
- 2.1.3 菜籽油应符合GB/T 1536和GB 2716的规定。
- 2.1.4 花生油应符合GB/T 1534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 葵花籽油、玉米油、橄榄油应符合GB 2716的规定。
- 2.1.7 棕榈油应符合GB/T 15680和GB 2716的规定。
- 2.1.8 起酥油应符合GB/T 38069或LS/T 3218的规定。
- 2.1.9 食用鸡油、食用牛油、食用猪油、食用羊油应符合GB 10146的规定。
- 2.1.10 食用植物调和油应符合GB 2716的规定。
- 2.1.11 藤椒油、花椒油、木姜子调味油、芥末油、高浓缩藤椒油应符合NY/T 2111的规定。
- 2.1.12 鸡粉、鲜味宝调味料、野生菌菇汤粉、菌汤粉、菌汤、菌汤膏、辣鲜露调味料、鲜麻辣鲜露调味汁、泰式甜辣鸡酱、番茄沙司、番茄调味酱、骨髓浸膏、美极鲜味汁、红油郫县豆瓣应符合GB 31644的规定。
- 2.1.13 酸水解植物蛋白调味液应符合SB/T 10338的规定。
- 2.1.14 酸水解植物蛋白调味粉应符合GB 31644的规定。
- 2.1.15 酵母抽提物应符合GB/T 20886.2的规定。
- 2.1.16 海鲜提取物应符合GB 10133的规定。
- 2.1.17 黄洋葱粉、白洋葱粉应符合NY/T 1884的规定。
- 2.1.18 豆瓣酱应符合GB/T 20560和GB 2718的规定。
- 2.1.19 豆豉应符合GB 2712的规定。
- 2.1.20 黄豆酱、火锅专用豆制母子（黄豆酱）应符合GB/T 24399和GB 2718的规定。
- 2.1.21 花生酱应符合LS/T 3311的规定。
- 2.1.22 芝麻酱应符合LS/T 3220的规定。
- 2.1.23 辣椒酱应符合NY/T 1070的规定。
- 2.1.24 骨素应符合NY/T 2778的规定。
- 2.1.25 鸡粉调味料应符合SB/T 10415的规定。
- 2.1.26 酿造酱油、味极鲜（酿造酱油）、蒸鱼豉油（酿造酱油）应符合GB/T 18186和GB 2717的规定。
- 2.1.27 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.28 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。

- 2.1.29 蚝油应符合GB/T 21999的规定。
- 2.1.30 料酒应符合SB/T 10416的规定。
- 2.1.31 米酒应符合GB 2758的规定。
- 2.1.32 醋精应符合GB 31644的规定。
- 2.1.33 鲜辣椒、鲜花椒、番茄、大葱、洋葱、姜、蒜、香菜、芹菜、柠檬应新鲜、无污染、无虫蚀、无腐烂，并符合GB 2762、GB 2763的规定。
- 2.1.34 鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。
- 2.1.35 味精应符合GB 2720的规定。
- 2.1.36 芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。
- 2.1.37 二锅头应符合GB 2757的规定。
- 2.1.38 冰糖应符合GB/T 35883和GB 13104的规定。
- 2.1.39 咖喱粉应符合GB/T 22266的规定。
- 2.1.40 香辛料应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.41 芥末应无污染、无虫蚀，并符合GB 2762、GB 2763的规定。
- 2.1.42 红糖应符合GB 13104的规定。
- 2.1.43 食品用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.44 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.45 瓜尔胶应符合GB 28403的规定。
- 2.1.46 变性淀粉（乙酰化二淀粉磷酸酯）应符合GB 29929的规定。
- 2.1.47 海藻糖应符合GB/T 23529的规定。
- 2.1.48 羟丙基淀粉应符合GB 29930的规定。
- 2.1.49 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。
- 2.1.50 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.51 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.52 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.53 L-苹果酸应符合GB 1886.40的规定。
- 2.1.54 乳酸应符合GB 1886.173的规定。
- 2.1.55 冰乙酸应符合GB 1886.10的规定。
- 2.1.56 DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。
- 2.1.57 琥珀酸二钠应符合GB 29939的规定。
- 2.1.58 乙酰磺胺酸钾应符合GB 25540的规定。
- 2.1.59 辣椒红应符合GB 1886.34的规定。
- 2.1.60 栀子黄应符合GB 7912的规定。

- 2.1.61辣椒油树脂应符合GB 28314的规定。
- 2.1.62陈皮、白芷、山楂、罗汉果、紫苏、栀子应符合《中华人民共和国药典》2020版一部的规定。
- 2.1.63鸡汁调味料应符合SB/T 10458的规定。
- 2.1.64花生碎应符合GB 19300的规定。
- 2.1.65辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合GB 28303的规定。
- 2.1.66食用菌应符合GB 7096的规定。
- 2.1.67本味淋调味料应符合GB 31644的规定。
- 2.1.68 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.69 姜黄应符合 GB 1886.60 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	油状	取适量样品置于洁净的白瓷盘中或白色滤纸上，自然光下，观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
滋味、气味	具有该产品应有的气味和滋味、口感良好、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
食用盐(以NaCl计)，g/100g（仅适用于添加食用盐的产品）	≤ 5.0	GB 5009.44
酸价 ^a (KOH) (以脂肪计)，mg/g	≤ 5.0（适用于以植物油为主的产品） 2.5（适用于以动物油为主的产品）	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)，g/100g	≤ 0.25（适用于以植物油为主的产品） 0.20（适用于以动物油为主的产品）	GB 5009.227
丙二醛，mg/100g	≤ 0.25（适用于以动物油为主的产品）	GB 5009.181
无机砷(以As计)，mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
铅(以Pb计)，mg/kg	≤ 0.08	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 ^b （安赛蜜），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.140

栀子黄 ^b , g/kg	≤	1.5	GB 5009.149
3-氯-1,2-丙二醇, mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191
*苯并[α]芘, μg/kg	≤	9	GB 5009.27
注 1: a 酸价不适用于含发酵型配料（黄豆酱、豆瓣酱、豆豉）和酸性配料（醋精、乳酸、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、冰乙酸）的产品。 b 仅适用于添加该种添加剂的产品； c 仅适用于添加酸水解植物蛋白调味液、酸水解植物蛋白调味粉的产品。 注 2: *该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 和 GB 4789.22 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食品生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881的规定。

2.7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，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、水分及挥发物、酸价【不适用于含发酵型配料（黄豆酱、豆瓣酱、豆豉）和酸性配料（醋精、乳酸、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、冰乙酸）的产品】、过氧化值、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

附录A:

- A₁、红油豆瓣酱（复合调味料）（红辣椒、蚕豆仁、食用盐、水、小麦粉、菜籽油、苯甲酸钠）
- A₂、菌汤粉（复合调味料）【食用葡萄糖、食盐、味精、玉米淀粉、肉类提取物、香菇粉、呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、二氧化硅、食品用香精】
- A₃、鸡粉（复合调味料）【食用盐、食品添加剂（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、β-胡萝卜素、栀子黄、淀粉）、淀粉、白砂糖、麦芽糊精、鸡肉粉、鸡肉、食用香料】
- A₄、鲜味宝调味料（复合调味料）【味精、食用盐、白砂糖、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠）】
- A₅、野生菌菇汤粉（复合调味料）【淀粉、菌菇提取物、酵母提取物、葡萄糖、食用盐、味精、香辛料、食品添加剂（呈味核苷酸二钠）】
- A₆、菌汤膏（复合调味料）【菌汤粉、水、酵母抽提物、食盐、玉米淀粉、味精、白砂糖、黄原胶、呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、食品用香精】
- A₇、菌汤（复合调味料）【饮用水、鸡肉、猪肉、牛肉、食用玉米淀粉、食用葡萄糖、食用盐、味精、酱油、香辛料、香菇、黑牛肝菌、食品添加剂（乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精）】
- A₈、醋精（复合调味料）【水、食品添加剂（冰乙酸）、食用盐、白砂糖。】
- A₉、美极鲜味汁（复合调味料）【水、食用盐、小麦、食品添加剂（着色剂150c）、酸度调节剂260、增味剂635，白砂糖、食品用香精】
- A₁₀、辣鲜露调味料（复合调味料）【水、酿造酱油、食用盐、辣椒酱、谷氨酸钠、酿造食醋、辣椒油树脂、DL-苹果酸、5'-肌苷酸二钠、瓜尔胶、黄原胶、焦糖色、山梨酸钾、食用香精】
- A₁₁、鲜麻辣鲜露调味汁（复合调味料）【水、酿造酱油、食用盐、白砂糖、酿造食醋、红辣椒、花椒、谷氨酸钠、辣椒油树脂、花椒提取物、乳酸、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、焦糖色、辣椒红、吐温80】
- A₁₂、泰式甜辣鸡酱（复合调味料）【饮用水、白砂糖、辣椒、果葡糖浆、大蒜、羟丙基二淀粉磷酸酯、食用盐、谷氨酸钠、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、洋葱、冰乙酸、黄原胶、D-异抗坏血酸钠、乙酰磺胺酸钾、辣椒红、山梨酸钾】
- A₁₃、番茄沙司（复合调味料）【浓缩番茄酱、饮用水、白砂糖、食用盐、乙酰化双淀粉己二酸酯、冰醋酸、黄原胶、山梨酸钾、安赛蜜、甜菊糖苷、蔗糖素、赤藓红、日落黄、香辛料】
- A₁₄、番茄调味酱（复合调味料）【浓缩番茄酱、饮用水、食用盐、乙酰化双淀粉己二酸酯、白砂糖、柠檬酸、苯甲酸钠、D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠、胭脂虫红、赤藓红、日落黄】
- A₁₅、骨髓浸膏（复合调味料）【鸡骨、鸡肉、鸡蛋、水、食用盐、味精、酿造酱油、食用鸡油、白砂糖、食用葡萄糖、食用添加剂（5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、山梨酸钾、食用香精）、香辛料】
- A₁₆、酸水解植物蛋白调味粉（复合调味料）（酸水解植物蛋白调味液、麦芽糊精、味精、食用盐、L-丙氨酸、焦糖色、5'-呈味核苷酸二钠）

编制说明

本标准适用于以下调味油产品。

复合调味油是以植物油（大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、芝麻油、橄榄油、葵花籽油、玉米油、食用植物调和油中的一种或几种）、食用动物油（食用鸡油、食用牛油、食用猪油、食用羊油中的一种或几种）中的一种或多种为原料，辅以起酥油（氢化植物油）、藤椒油、花椒油、木姜子调味油、芥末油、高浓缩藤椒油、食用菌（香菇、平菇、松茸、茶树菇、鸡腿菇、金针菇、杏鲍菇、口蘑、草菇、鸡枞菌、竹荪、美味牛肝菌、羊肚菌、木耳、白灵菇、海鲜菇、秀珍菇、双孢菇中的一种或几种）、红油郫县豆瓣（见附录 A₁）、菌汤粉（见附录 A₂）、鸡粉（见附录 A₃）、鲜味宝调味料（见附录 A₄）、野生菌菇汤粉（见附录 A₅）、菌汤膏（见附录 A₆）、菌汤（见附录 A₇）、醋精（见附录 A₈）、美极鲜味汁（见附录 A₉）、辣鲜露调味料（见附录 A₁₀）、鲜麻辣鲜露调味汁（见附录 A₁₁）、泰式甜辣鸡酱（见附录 A₁₂）、蒸鱼豉油（酿造酱油）、番茄沙司（见附录 A₁₃）、番茄调味酱（见附录 A₁₄）、骨髓浸膏（见附录 A₁₅）、味极鲜（酿造酱油）、本味淋调味料、骨素、酸水解植物蛋白调味粉（A₁₆）、酸水解植物蛋白调味液、酵母抽提物、海鲜提取物、黄洋葱粉、白洋葱粉、豆瓣酱、辣椒酱、黄豆酱、花生酱、芝麻酱、蚝油、鸡汁调味料、酿造酱油、料酒、米酒、二锅头、豆豉、火锅专用豆制母子（黄豆酱）、鲜辣椒、鲜花椒、番茄、大葱、洋葱、姜、蒜、香菜、芹菜、柠檬、香辛料（薄荷、百里香、月桂、高良姜、木姜子、大蒜粉、花椒、青花椒、八角、辣椒、黑胡椒、孜然、白胡椒、小茴香、甘草、肉桂、肉豆蔻、砂仁、丁香、桂皮、草果、山奈、姜黄、荜拔、香茅、豆蔻、当归、甜罗勒中的一种或多种）、陈皮、白芷、山楂、罗汉果、紫苏、栀子、咖喱粉、芥末、芝麻、花生碎、味精、食用盐、白砂糖、冰糖、红糖、鸡精调味料、鸡粉调味料中的一种或几种，添加或不添加食品用香精、辣椒油树脂、黄原胶、瓜尔胶、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、变性淀粉（乙酰化二淀粉磷酸酯）、海藻糖、果葡糖浆、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、冰乙酸、L-苹果酸、琥珀酸二钠、乙酰磺胺酸钾、辣椒红、栀子黄、姜黄中的一种或几种，经预处理（选料、清洗、粉碎）、配制、熬煮或不熬煮、浸泡或不浸泡、油炸或不油炸、过滤或不过滤、包装、冷却或不冷却而成的含两种或两种以上调味料的即食或非即食调味油。

香辛风味调味油是以植物油（大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、芝麻油、橄榄油、葵花籽油、玉米油、食用植物调和油中的一种或几种）、食用动物油（食用鸡油、食用牛油、食用猪油、食用羊油中的一种或几种）中的一种或多种为原料，添加或不添加香辛料（薄荷、百里香、月桂、高良姜、木姜子、大蒜粉、花椒、青花椒、八角、辣椒、黑胡椒、孜然、白胡椒、小茴香、甘草、肉桂、肉豆蔻、砂仁、丁香、桂皮、草果、山奈、姜黄、荜拔、香茅、豆蔻、当归、甜罗勒中的一种或多种）、陈皮、白芷、山楂、罗汉果、紫苏、栀子、咖喱粉、芥末中的一种，添加食品用香精，经配制、油炸或不油炸、包装而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提供依据。

本标准中复合调味油在 GB 2760 的产品属性为：12.10（复合调味料）。

本标准中苯并[α]芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

汤老板生物技术有限公司

H N
Q B