



412918S-2024



许昌鸿时商贸有限公司企业标准

Q/XHS 0001S-2024

调味油

2024-11-27 发布

2024-11-27 实施

许昌鸿时商贸有限公司 发布

前 言

本标准由许昌鸿时商贸有限公司提出并起草。

本标准起草人：钱方。

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、亚麻籽油、花生油、棕榈油中的一种或几种）为主要原料，加入食用香料【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、黑胡椒油树脂、罗勒油、小豆蔻油、小茴香酊、芫荽籽油、芹菜花油、芹菜籽油、香紫苏油、百里香油、月桂叶提取物、欧芹叶油、黑胡椒油、葛缕籽油、茴芹油、白胡椒油、白胡椒油树脂、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/油树脂中的一种或几种】，添加芝麻油、辣椒油、辣椒红、食用香精中的一种或几种，经配料、混合、灌装、包装加工而成的非即食调味油。

根据所用原辅料不同产品分为：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 大豆油应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 的规定。
- 2.1.2 玉米油应符合 GB 2716 和 GB/T 19111 的规定。
- 2.1.3 菜籽油应符合 GB 2716 和 GB/T 1536 的规定。
- 2.1.4 葵花籽油应符合 GB 2716 和 GB/T 10464 的规定。
- 2.1.5 橄榄油应符合 GB 2716 和 GB/T 23347 的规定。
- 2.1.6 亚麻籽油应符合 GB 2716 和 GB/T 8235 的规定。
- 2.1.7 花生油应符合 GB 2716 和 GB/T 1534 的规定。
- 2.1.8 棕榈油应符合 GB 2716 和 GB/T 15680 的规定。
- 2.1.9 芝麻油应符合 GB 2716 和 GB/T 8233 的规定。
- 2.1.10 大蒜油应符合 GB 1886.272 的规定。
- 2.1.11 八角茴香油应符合 GB 1886.140 的规定。
- 2.1.12 黄芥末提取物/黄芥末油树脂应符合 GB 1886.139 的规定。
- 2.1.13 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.14 生姜油应符合 GB 1886.29 的规定。
- 2.1.15 香叶油应符合 GB 1886.200 的规定。
- 2.1.16 香茅油应符合 1886.27 的规定。
- 2.1.17 椒样薄荷油应符合 GB 1886.278 的规定。
- 2.1.18 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、黑胡椒油树脂、罗勒油、小豆蔻油、小茴香酊、芫荽籽油、芹菜花油、芹菜籽油、香紫苏油、百里香油、西印度月桂叶提取物、欧芹叶油、黑胡椒油、葛缕籽油、茴芹油、白胡椒油、白胡椒油树脂、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/油树脂应符合 GB 29938 的规定。

2.1.19 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。

2.1.20 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.21 食品用香精应符合 GB 30616 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	液体	取样品1份，将样品倒入洁净的白色瓷盘中，在自然光线条件下，用肉眼观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，熟制后用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
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	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分及挥发物, g/100g	≤ 5.0	GB 5009.236
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
苯并[a]芘, μg/kg	≤ 10	GB 5009.27
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
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 10.0	GB 5009.22

注：*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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、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、水分及挥发物的检测。型式检验按国家相关规定执行。

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、亚麻籽油、花生油、棕榈油中的一种或几种）为主要原料，加入食用香料【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、黑胡椒油树脂、罗勒油、小豆蔻油、小茴香酊、芫荽籽油、芹菜花油、芹菜籽油、香紫苏油、百里香油、月桂叶提取物、欧芹叶油、黑胡椒油、葛缕籽油、茴芹油、白胡椒油、白胡椒油树脂、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/油树脂中的一种或几种】，添加芝麻油、辣椒油、辣椒红、食用香精中的一种或几种，经配料、混合、灌装、包装加工而成的非即食调味油。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，参照相关国家标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品国家标准 GB 2762 的规定。

许昌鸿时商贸有限公司

QB