



413104S-2024



河南巧媳妇食品有限公司企业标准

Q/HQS 0006S-2024

调味油

2024-12-11 发布

2024-12-11 实施

河南巧媳妇食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南巧媳妇食品有限公司提出和起草。

本标准主要起草人：胡艳涛、胡艳辉。

本标准自发布实施日起替代 Q/HQS 0006S-2020（备案号：414689S-2020）。

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、米糠油、橄榄油、芝麻油、亚麻籽油、花生油、棕榈油、大豆色拉油中的一种或几种）为主要原料，添加香辛料【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、山奈、砂仁、蒔萝、土茴香、甘牛至、黑芥籽、芥末籽、欧芹、芹菜籽、阴香、枫茅、留兰香、调料九里香、多香果、蒙百里香、百里香、大清桂、香椿、紫苏、荆芥、芝麻中的一种或几种】、蔬菜（葱、姜、蒜、香菜、芹菜中的一种或几种，经预处理）、食品用天然香料【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、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、甜橙油中的一种或几种】、食用香精中的一种或几种，添加或不添加食用动物油脂（牛油、羊油、猪油、鸡油中的一种或几种）、芝麻提取物、食用菌抽提物、食用菌（黑松露、松茸、鸡枞菌、香菇中的一种或几种）、花生仁、葵花籽仁、黄豆、豆豉、辣椒油、辣椒红、乙基麦芽酚中的一种或几种，经混合、加温浸泡或炸制或熬制、过滤或不过滤、调配或不调配、灌装、包装加工而成的即食或非即食调味油。

根据所用原辅料不同，产品分类为香辛料调味油、复合调味油、风味调味油、芝麻调味油。

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 蔬菜应清洁卫生，无腐烂、无污染。
- 2.1.4 大蒜油应符合 GB 1886.272 的规定。
- 2.1.5 八角茴香油应符合 GB 1886.140 的规定。
- 2.1.6 黄芥末提取物/黄芥末油树脂应符合 GB 1886.139 的规定。
- 2.1.7 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.8 生姜油应符合 GB 1886.29 的规定。
- 2.1.9 香叶油应符合 GB 1886.200 的规定。
- 2.1.10 香茅油应符合 1886.27 的规定。

2.1.11 异硫氰酸烯丙酯应符合 GB 29980 的规定。

2.1.12 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、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。

2.1.13 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.14 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。

2.1.15 芝麻提取物、食用菌抽提物应符合 GB 7101 的规定。

2.1.16 食用菌应符合 GB 7096 的规定。

2.1.17 花生仁、葵花籽仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.18 黄豆应符合 GB 1352 的规定。

2.1.19 豆豉应符合 GB/T 42464 的规定。

2.1.20 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。

2.1.21 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.22 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 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	油状液态或半固态，允许有加热可溶性沉淀	从样品中随机取出适量，置于洁净烧杯中，在自然光下用肉眼观察其性状、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、滋味，无异味	
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	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12

^a 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
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：*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，其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，兽药残留限量应符合GB 31650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、米糠油、橄榄油、芝麻油、亚麻籽油、花生油、棕榈油、大豆色拉油中的一种或几种）为主要原料，添加香辛料【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、山奈、砂仁、蒔萝、土茴香、甘牛至、黑芥籽、芥末籽、欧芹、芹菜籽、阴香、枫茅、留兰香、调料九里香、多香果、蒙百里香、百里香、大清桂、香椿、紫苏、荆芥、芝麻中的一种或几种】、蔬菜（葱、姜、蒜、香菜、芹菜中的一种或几种，经预处理）、食品用天然香料【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、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、甜橙油中的一种或几种】、食用香精中的一种或几种，添加或不添加食用动物油脂（牛油、羊油、猪油、鸡油中的一种或几种）、芝麻提取物、食用菌抽提物、食用菌（黑松露、松茸、鸡枞菌、香菇中的一种或几种）、花生仁、葵花籽仁、黄豆、豆豉、辣椒油、辣椒红、乙基麦芽酚中的一种或几种，经混合、加温浸泡或炸制或熬制、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。

本标准所涉及产品属性为调味品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南巧媳妇食品有限公司