



413237S-2024

南阳味邦食品科技有限公司企业标准

Q/NWS 0004S-2024

食用调味油

2024-12-25 发布

2024-12-25 实施

南阳味邦食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由南阳味邦食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：王天保。

H N

Q B

食用调味油

1 范围

本标准规定了食用调味油的分类、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、花生油、葵花籽油、芝麻油中一种或几种）、食用植物调和油、食用动物油脂（食用鸡油、牛油、羊油中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，添加大葱、姜、蒜、洋葱、芹菜、辣椒、香菜、白砂糖、冰糖、食用盐、鸡精调味料、味精、香辛料或其粉【辣椒、花椒、麻椒、藤椒、八角、小茴香、桂皮、肉桂、孜然、肉豆蔻、白胡椒、黑胡椒、茼蒿、草果、芥末籽、干姜、生姜、高良姜、大葱、香葱、大蒜、草拨、香茅、芫荽（香菜）、迷迭香、姜黄、木姜子、甘草、砂仁、山奈中的一种或几种】、陈皮（橘皮）、罗汉果、栀子、白芷、食用调味油【藤椒调味油（藤椒油）、木姜子调味油、花椒调味油、麻辣调味油中的一种或几种】、复合调味料（十三香、五香粉、老干妈中的一种或几种）、芝麻中的一种或几种，添加或不添加食用香料【辣椒油树脂、花椒提取物、黄芥末提取物（黄芥末油树脂）、大蒜油、生姜油、洋葱油、八角茴香油、肉豆蔻油、芫荽籽油、中国肉桂油、丁香叶油中的一种或几种】、辣椒红、食用香精中的一种或几种，经前处理、调配、炸制或不炸制、过滤或不过滤、包装而成的非即食食用调味油。

根据所用原辅料不同产品可分为如：花椒调味油、麻辣调味油、香辣调味油、藤椒调味油、麻椒调味油、藤椒调味油、五香调味油、麻辣小龙虾调味油、香葱调味油、麻辣调味油、香辣调味油、蒜香调味油、姜味调味油、干锅味调味油、山胡椒调味油、辣椒籽调味油、芥末调味油、香辣烧烤调味油、烧烤调味油、奥尔良烧烤调味油、黑胡椒烧烤调味油、孜然调味油、芝麻香复合调味油等产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.2 食用植物调和油应符合 GB/T 40851 的规定。
- 2.1.3 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。

- 2.1.8 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 大葱、姜、蒜、洋葱、芹菜、辣椒、香菜应新鲜、无腐烂、无变质、无明显异常、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.13 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.14 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.15 香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.16 陈皮（橘皮）、罗汉果、栀子、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.17 食用调味油、复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.18 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.19 食用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.20 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.21 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.22 生产用水应符合 GB 5749 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	油状液体，允许有少量原料物质沉淀	取样品一份，置入无色透明的烧杯中，在自然光下用肉眼观察其状态、色泽、杂质，然后水浴加热至50℃，用玻璃棒迅速搅拌，嗅其气味，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味，无异嗅	
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
酸价（以脂肪计）(KOH) / (mg/g) ≤	3.0（以植物油为主料的产品）	GB 5009.229
	2.5（以动物油脂为主料的产品）	

过氧化值（以脂肪计）/（g/100g） ≤	0.25（以植物油为主料的产品）	GB 5009.227
	0.20（以动物油脂为主料的产品）	
丙二醛/（mg/100g） ≤	0.25（以动物油脂为主料的产品）	GB 5009.181
无机砷（以 As 计）/（mg/kg） ≤	0.1	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计）/（mg/kg） ≤	0.9	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ /（μg/kg） ≤	10（以植物油为主料的产品）	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 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 生产加工过程中的卫生要求

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

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

出厂检验项目为：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（大豆油、玉米油、菜籽油、花生油、葵花籽油、芝麻油中一种或几种）、食用植物调和油、食用动物油脂（食用鸡油、牛油、羊油中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，添加大葱、姜、蒜、洋葱、芹菜、辣椒、香菜、白砂糖、冰糖、食用盐、鸡精调味料、味精、香辛料或其粉【辣椒、花椒、麻椒、藤椒、八角、小茴香、桂皮、肉桂、孜然、肉豆蔻、白胡椒、黑胡椒、茺萝、草果、芥末籽、干姜、生姜、高良姜、大葱、香葱、大蒜、荜拔、香茅、芫荽（香菜）、迷迭香、姜黄、木姜子、甘草、砂仁、山奈中的一种或几种】、陈皮（橘皮）、罗汉果、梔子、白芷、食用调味油【藤椒调味油（藤椒油）、木姜子调味油、花椒调味油、麻辣调味油中的一种或几种】、复合调味料（十三香、五香粉、老干妈中的一种或几种）、芝麻中的一种或几种，添加或不添加食用香料【辣椒油树脂、花椒提取物、黄芥末提取物（黄芥末油树脂）、大蒜油、生姜油、洋葱油、八角茴香油、肉豆蔻油、芫荽籽油、中国肉桂油、丁香叶油中的一种或几种】、辣椒红、食用香精中的一种或几种，经前处理、调配、炸制或不炸制、过滤或不过滤、包装而成的非即食食用调味油。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳味邦食品科技有限公司

QB