



412977S-2024

南阳市俊峰圆食品厂企业标准

Q/NJS 0001S-2024

食用调味油

2024-12-02 发布

2024-12-02 实施

南阳市俊峰圆食品厂 发布

前 言

本标准由南阳市俊峰圆食品厂提出并起草。

本标准起草人：孙晓峰。

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。

本标准适用于以大豆油、玉米油、菜籽油、葵花籽油、花生油、橄榄油中一种或几种为主要原料，添加人造黄油、起酥油、香辛料颗粒或粉【孜然、菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、枯茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂叶、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至（披萨草）、欧芹、多香果、荳蔻、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、丁香、罗晃子、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香荚兰、花椒、麻椒、姜、荆芥中的一种或几种】、食用香料（辣椒油树脂、花椒提取物、黄芥末提取物、大蒜油、生姜油、香葱油、八角茴香油、丁香叶油、黑胡椒油、白胡椒油、小茴香油、肉桂皮油中的一种或几种）、芝麻、花生、葵花籽中的一种或几种，添加或不添加辣椒油、辣椒红、食用香精中的一种或几种，经配料、搅拌（食用油加热或不加热）、过滤或不过滤、灌装、包装加工而成的非即食或即食调味油。

产品根据添加原料不同可分为：花椒调味油、香葱调味油、大蒜调味油、姜调味油、麻椒调味油、藤椒调味油、麻辣调味油、芥末调味油、干锅味调味油、山胡椒调味油、辣椒调味油、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、黄油风味调味油、凉拌调味油、拌菜调味油、牛排调味油、火锅调味油、石锅调味油、复合香辛料调味油、荆芥调味油、洋葱调味油。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 玉米油应符合 GB/T 19111 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 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 人造黄油应符合 LS/T 3217 的规定。
- 2.1.8 起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。
- 2.1.9 香辛料颗粒、香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 芝麻、花生、葵花籽应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 食用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.12 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.13 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.14 食用香精符合 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	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）	≤ 5.0	GB 5009.236
酸价（以脂肪计）（KOH）/（mg/g）	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤ 0.25	GB 5009.227
无机砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ /（μg/kg）	≤ 10	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 微生物限量

即食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	
菌落总数/（CFU/g）	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌/（/25g）	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	1	10 ²	10 ³	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 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。

2.7 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。

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、菌落总数（即食产品）、大肠菌群（即食产品）。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以大豆油、玉米油、菜籽油、葵花籽油、花生油、橄榄油中一种或几种为主要原料，添加人造黄油、起酥油、香辛料颗粒或粉【孜然、菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、枯茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂叶、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至（披萨草）、欧芹、多香果、荳蔻、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、丁香、罗晃子、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香莢兰、花椒、麻椒、姜、荆芥中的一种或几种】、食用香料（辣椒油树脂、花椒提取物、黄芥末提取物、大蒜油、生姜油、香葱油、八角茴香油、丁香叶油、黑胡椒油、白胡椒油、小茴香油、肉桂皮油中的一种或几种）、芝麻、花生、葵花籽中的一种或几种，添加或不添加辣椒油、辣椒红、食用香精中的一种或几种，经配料、搅拌（食用油加热或不加热）、过滤或不过滤、灌装、包装加工而成的非即食或即食调味油。

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。

南阳市俊峰圆食品厂