



413054 S-2024



周口香之缘粮油科技有限公司企业标准

Q/ZXZY 0002S-2024

调味油

2024-12-09 发布

2024-12-09 实施

周口香之缘粮油科技有限公司 发布

前 言

本标准由周口香之缘粮油科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张珍珍，王可可。

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、检验规则等要求。

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、芝麻油、亚麻籽油、花生油、棕榈油中的一种或几种）为主要原料，加入大葱、小香葱、姜、蒜、洋葱、茺荑、芹菜、胡萝卜、豆瓣酱、黄豆酱、冰糖、白砂糖、食用盐、味精、芝麻、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）、茺荑、圆叶当归、香茅、荳蔻、甜罗勒、甘草、孜然、小茴香、丁香、山柰、砂仁、芥末籽、欧芹、阴香、枫茅、留兰香、调料九里香、多香果、蒙百里香、百里香、紫苏中的一种或几种】、食品香料【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、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、茺荑籽油、芹菜花油、芹菜籽油、香紫苏油、辣椒酊、百里香油、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、茺荑油/油树脂、甜橙油中的一种或几种】、辣椒油中的一种或几种，添加或不添加芝麻、食用动物油脂（牛油、羊油、猪油、鸡油中的一种或几种）、辣椒红、维生素E、橘皮、白芷、山楂、栀子、桔红、桔梗、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、食用香精、紫苏、荆芥、薄荷中的一种或几种，经配料、混合或加热浸泡或炸制或熬制、过滤或不过滤、调配或不调配、灌装、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的即食或非即食调味油。

根据所用原辅料不同，产品分为香辛料复合调味油、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 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.2 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。

2.1.3 大葱、姜、蒜、洋葱、茺荑、芹菜、胡萝卜应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.4 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。

2.1.5 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。

2.1.6 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.9 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.10 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.11 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

- 2.1.12大蒜油应符合 GB 1886.272 的规定。
- 2.1.13八角茴香油应符合 GB 1886.140 的规定。
- 2.1.14黄芥末提取物/黄芥末油树脂应符合GB 1886.139 的规定。
- 2.1.15辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.16生姜油应符合 GB 1886.29 的规定。
- 2.1.17香叶油应符合 GB 1886.200 的规定。
- 2.1.18香茅油应符合 GB 1886.271 的规定。
- 2.1.19椒样薄荷油应符合 GB 1886.278 的规定。
- 2.1.20异硫氰酸烯丙酯应符合 GB 29980 的规定。

2.1.21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、甜橙油应符合 GB 29938 的规定。

- 2.1.22食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.23辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.24辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.25维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。

2.1.26橘皮、白芷、山楂、栀子、桔红、桔梗、淡豆豉、菊花、紫苏、荆芥、薄荷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

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，置于无色透明的烧杯中，在自然光下用肉眼观察性状、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（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤	5	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
无机砷 ^a （以As计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12
苯并（a）芘，μg/kg	≤	10	GB 5009.27
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤	10	GB 5009.22
丙二醛 ^b ，mg/100g	≤	0.25	GB 5009.181
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 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： b仅适用于添加食用动物油脂的产品检验。			

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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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、过氧化值。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、橄榄油、芝麻油、亚麻籽油、花生油、棕榈油中的一种或几种）为主要原料，加入大葱、小香葱、姜、蒜、洋葱、茺荑、芹菜、胡萝卜、豆瓣酱、黄豆酱、冰糖、白砂糖、食用盐、味精、芝麻、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）、茺荑、圆叶当归、香茅、荳蔻、甜罗勒、甘草、孜然、小茴香、丁香、山柰、砂仁、芥末籽、欧芹、阴香、枫茅、留兰香、调料九里香、多香果、蒙百里香、百里香、紫苏中的一种或几种】、食品香料【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、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、茺荑籽油、芹菜花油、芹菜籽油、香紫苏油、辣椒酊、百里香油、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、茺荑油/油树脂、甜橙油中的一种或几种】、辣椒油中的一种或几种，添加或不添加芝麻、食用动物油脂（牛油、羊油、猪油、鸡油中的一种或几种）、辣椒红、维生素E、橘皮、白芷、山楂、栀子、桔红、桔梗、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、食用香精、紫苏、荆芥、薄荷中的一种或几种，经配料、混合或加热浸泡或炸制或熬制、过滤或不过滤、调配或不调配、灌装、包装加工而成的含两种或两种以上调味料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，参照相关标准制订本企业标准，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。

周口香之缘粮油科技有限公司