



410926S-2024



河南卫味美生物技术有限公司企业标准

Q/HWS 0003S-2024

调味油

2024-04-18 发布

2024-04-18 实施

河南卫味美生物技术有限公司 发布

前 言

本标准由河南卫味美生物技术有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：朱高峰。

H N
Q B

调味油

1 范围

本标准规定了调味油的分类、要求以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、芝麻香油中的一种或多种）或食用动物油脂（食用猪油、食用鸡油、食用牛油、食用羊油、鸭油的一种或多种）中的一种或多种为主要原料，添加辣椒、花椒、葱、姜、蒜、洋葱、芹菜、胡萝卜、香菜、番茄、香辛料（小茴香、草果、肉豆蔻、砂仁、胡椒、八角、丁香、桂皮、甘草、山奈、薄荷、荜拨、黑胡椒、白胡椒、百里香、香茅草、月桂、孜然、茺萝、高良姜、豆蔻、肉豆蔻、肉桂、姜、砂仁、姜黄、木姜子中的一种或多种）、郫县豆瓣、豆瓣酱、红油豆瓣酱、单晶体冰糖、浓香型白酒、芝麻、泡辣椒、泡姜、豆豉、油辣椒、辣椒酱、食醋、味精、食用盐、鸡精调味料、鸡粉调味料、藤椒调味油、花椒调味油、木姜子调味油、复合调味料（香辣酱调味料、鸡肉精膏、骨髓浸膏、海鲜膏、咖喱膏、牛肉精膏、卤肉味增香膏、肉香风味复合调味料、十三香调味料）、花生酱、花生碎中的一种或多种，添加酵母抽提物、食用香精香料（芝麻香精、牛肉精膏、香辣风味香精、豉油风味香精、猪肉风味香精、牛肉风味香精、鸡肉风味香精、冒菜风味香精、酵母风味香精、乙基麦芽酚、花椒提取物、辣椒油树脂中的一种或多种）、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、辣椒红中的一种或几种，经选料、清洗、粉碎、配制、熬煮、浸泡、过滤、包装、冷却而成的含两种或两种调味料的非即食复合调味油。

根据所用原料不同，产品分为：食用香辣调味油、食用麻辣调味油、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/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.4 泡辣椒、泡姜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.5 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.6 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.7 豆瓣酱、红油豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.8 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 食用猪油、食用鸡油、食用牛油、食用羊油、鸭油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.11 浓香型白酒应符合 GB/T 10781.1 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.12 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.13 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 单晶体冰糖应符合 GB 13104 的规定。

- 2.1.15 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.16 香辛料（小茴香、草果、肉豆蔻、砂仁、胡椒、八角、丁香、桂皮、甘草、山奈、薄荷、荜拔、黑胡椒、白胡椒、百里香、香茅草、月桂、孜然、莳萝、高良姜、豆蔻、肉豆蔻、肉桂、姜、砂仁、姜黄、木姜子）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.17 油辣椒应符合 GB/T 20293 的规定。
- 2.1.18 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.19 辣椒油树脂应符合 GB 28314 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.20 食用香精香料（芝麻香精、牛肉精膏、香辣风味香精、豉油风味香精、猪肉风味香精、牛肉风味香精、鸡肉风味香精、冒菜风味香精、酵母风味香精、乙基麦芽酚）、应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.21 花椒提取物应符合 GB 29938 或 GB 30616 的规定。
- 2.1.22 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.23 花椒调味油、藤椒调味油、木姜子调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.24 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.25 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.26 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.27 复合调味料（香辣酱调味料、鸡肉精膏、骨髓浸膏、海鲜膏、咖喱膏、牛肉精膏、卤肉味增香膏、肉香风味复合调味料、十三香调味料）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.28 芹菜应符合 NY/T 580 的规定。
- 2.1.29 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.30 花生酱应符合 QB/T 1733.4 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.31 花生碎应符合 QB/T 1733.6 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.32 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.33 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.34 蒜、葱、姜、香菜、洋葱、番茄、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。
- 2.1.35 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.36 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.37 辣椒（整的或粉状）应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.38 芝麻香油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 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	油状流动液体，允许分层及沉淀物	从样品中取出 50ml 左右，倒入一洁净烧杯中，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	具有本品固有色泽	
气、滋味	具有各产品应有的气、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 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 5009.3
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 5.0（仅限以植物油为主要原料的产品）	GB 5009.229
	≤ 2.5（仅限以动物油为主要原料的产品）	
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25（仅限以植物油为主要原料的产品）	GB 5009.227
	≤ 0.2（仅限以动物油为主要原料的产品）	
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
丙二醛，mg/100g	≤ 0.25（动物油为主产品）	GB 5009.181
苯并（a）芘，μg/kg	≤ 10	GB 5009.191
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5（植物油为主产品）	GB 5009.22
*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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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，食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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、净含量及允许短缺量、水分、酸价、过氧化值。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用以植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、芝麻香油中的一种或多种）或食用动物油脂（食用猪油、食用鸡油、食用牛油、食用羊油、鸭油的一种或多种）中的一种或多种为主要原料，添加辣椒、花椒、葱、姜、蒜、洋葱、芹菜、胡萝卜、香菜、番茄、香辛料（小茴香、草果、肉豆蔻、砂仁、胡椒、八角、丁香、桂皮、甘草、山奈、薄荷、荜拨、黑胡椒、白胡椒、百里香、香茅草、月桂、孜然、茼蒿、高良姜、豆蔻、肉豆蔻、肉桂、姜、砂仁、姜黄、木姜子中的一种或多种）、郫县豆瓣、豆瓣酱、红油豆瓣酱、单晶体冰糖、浓香型白酒、芝麻、泡辣椒、泡姜、豆豉、油辣椒、辣椒酱、食醋、味精、食用盐、鸡精调味料、鸡粉调味料、藤椒调味油、花椒调味油、木姜子调味油、复合调味料（香辣酱调味料、鸡肉精膏、骨髓浸膏、海鲜膏、咖喱膏、牛肉精膏、卤肉味增香膏、肉香风味复合调味料、十三香调味料）、花生酱、花生碎中的一种或多种，添加酵母抽提物、食用香精香料（芝麻香精、牛肉精膏、香辣风味香精、豉油风味香精、猪肉风味香精、牛肉风味香精、鸡肉风味香精、冒菜风味香精、酵母风味香精、乙基麦芽酚、花椒提取物、辣椒油树脂中的一种或多种）、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、辣椒红中的一种或几种，经选料、清洗、粉碎、配制、熬煮、浸泡、过滤、包装、冷却而成的含两种或两种调味料的非即食复合调味油。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GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》制定本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准产品属性为复合调味料。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南卫味美生物技术有限公司