



411112S-2024

河南玖味源食品科技有限公司企业标准

Q/HJS 0001S-2024

调味油

2024-05-06 发布

2024-05-06 实施

河南玖味源食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南玖味源食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：何志晓、郭慧丽、谢成军。

本标准自实施之日起代替 Q/HJS 0001S-2023(备案号：411313S-2023)。

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。

本标准适用于以植物油（大豆油、花生油、菜籽油、芝麻香油、棕榈油中的一种或几种）或食用动物油脂（食用猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或多种）中的一种或几种为主要原料，添加葱、姜、蒜、洋葱、芹菜、胡萝卜、辣椒（整的或粉状）、郫县豆瓣、黄豆酱、冰糖、芝麻、香辛料（花椒、八角、白胡椒、黑胡椒、孜然、丁香、月桂叶、桂皮、肉豆蔻、草果、小茴香、砂仁、山奈、甘草、高良姜、香茅兰、肉桂、芫荽、香茅、薄荷、多香果、迷迭香、百里香中的一种或多种）、姜黄、青花椒、花生、辣椒油树脂中的一种或几种，添加或不添加食品用香精（猪肉风味、鸡肉风味、牛肉风味、羊肉风味、鱼肉风味、海鲜风味、麻辣风味、香辣风味、葱香风味、蒜香风味、藤椒风味、菠萝风味中的一种或多种）、辣椒红中的一种或几种，经计量配制、前处理、油炸、过滤或不过滤、调和、包装而成的即食或非即食调味油。

根据添加原料不同可分为：葱油、姜油、蒜油、辣椒油、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 花生油应符合 GB/T 1534 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 芝麻香油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.5 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。

2.1.6 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。

2.1.7 葱、姜、蒜、洋葱、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。

2.1.8 辣椒（整的或粉状）应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.9 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。

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

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

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

2.1.13 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.14 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.15 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。

2.1.16 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。

2.1.17 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。

2.1.18 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。

2.1.19 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。

2.1.20 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。

2.1.21 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。

2.1.22 草果、小茴香、砂仁、山奈、甘草、高良姜、香茅兰、肉桂、芫荽、香茅、薄荷、多香果、迷迭香、百里香、姜黄应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.23 青花椒应符合 GH/T 1284 的规定。

2.1.24 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.25 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.26 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.27 辣椒油树脂应符合 GB 28314 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	具有产品应有的状态，允许分层及少量集聚物或沉淀物	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	
气味	具有本品固有气味，无异味	
滋味	具有本品固有滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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 (以植物油为主要原料的产品) 2.5 (以动物油脂为主要原料的产品)	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计) / (g/100g)	≤ 0.25 (以植物油为主要原料的产品) 0.20 (以动物油脂为主要原料的产品)	GB 5009.227
丙二醛/ (mg/100g)	≤ 0.25 (以动物油脂为主要原料的产品)	GB 5009.181
无机砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.11

铅（以 Pb 计） / (mg/kg)	≤	1.0	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B1/(μg/kg)	≤	10.0（以植物油为主要原料的产品）	GB 5009.22
*苯并[α]芘/(μg/kg)	≤	9.0	GB 5009.27
注：*该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

2.4 微生物限量

即食产品的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	100	GB 4789.3平板计数法
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、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（仅限即食类）、大肠菌群（仅限即食类）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以植物油（大豆油、花生油、菜籽油、芝麻香油、棕榈油中的一种或几种）或食用动物油脂（食用猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或多种）中的一种或几种为主要原料，添加葱、姜、蒜、洋葱、芹菜、胡萝卜、辣椒（整的或粉状）、郫县豆瓣、黄豆酱、冰糖、芝麻、香辛料（花椒、八角、白胡椒、黑胡椒、孜然、丁香、月桂叶、桂皮、肉豆蔻、草果、小茴香、砂仁、山奈、甘草、高良姜、香茅兰、肉桂、芫荽、香茅、薄荷、多香果、迷迭香、百里香中的一种或多种）、姜黄、青花椒、花生、辣椒油树脂中的一种或几种，添加或不添加食品用香精（猪肉风味、鸡肉风味、牛肉风味、羊肉风味、鱼肉风味、海鲜风味、麻辣风味、香辣风味、葱香风味、蒜香风味、藤椒风味、菠萝风味中的一种或多种）、辣椒红中的一种或几种，经计量配制、前处理、油炸、过滤或不过滤、调和、包装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，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本产品属性为调味品。

本标准中苯并[α]芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南玖味源食品科技有限公司