



413355S-2025



河南福香芝食品有限公司企业标准

Q/HFXS 0002S-2025

# 食用调味油

2025-11-26 发布

2025-11-26 实施

河南福香芝食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南福香芝食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南福香芝食品有限公司。

本标准主要起草人：王伟、张志涛。

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、芝麻油、棕榈油、花生油、菜籽油、玉米油、橄榄油、棉籽油、亚麻籽油、葵花籽油、食用植物调和油中的一种或几种)、食用动物油(猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种)中的一种或几种为主要原料,辅以葱、姜、蒜、洋葱、芫荽、芹菜、人造黄油、起酥油、食用菌或其干制品(香菇、茶树菇、杏鲍菇、平菇、牛肝菌、松茸中的一种或几种)、酱类(豆瓣酱、黄豆酱、海鲜酱、甜面酱、郫县豆瓣、豆豉中的一种或几种)、食用盐、白砂糖、味精、冰糖、海藻糖、鸡精调味料、芝麻、花生、葵花籽、辣椒油、香辛料(GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种)、白芷、橘皮(陈皮)中的一种或几种,添加或不添加辣椒红、食用香料、食品用香精(含辣椒油树脂)、食品用香精中的一种或几种,经原料预处理、炒制或熬制或不炒制或熬制、过滤或不过滤、调配或不调配、包装等工艺加工而成的即食或非即食食用调味油。

根据添加原料和工艺不同分为不同产品。

## 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 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 棉籽油应符合 GB/T 1537 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 亚麻籽油应符合 GB/T 8235 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 食用植物调和油应符合 GB/T 40851 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 食用动物油(猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油)应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.13 葱、姜、蒜、洋葱、芫荽、芹菜应新鲜、无腐烂、无污染,并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.14 人造黄油应符合 LS/T 3217 的规定。
- 2.1.15 起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。
- 2.1.16 食用菌或其干制品应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.17 豆瓣酱、黄豆酱、海鲜酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.18 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。

- 2.1.19 郟县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.20 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.21 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.22 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.23 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.24 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.25 海藻糖应符合 GB/T 20882.7 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.26 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 或 GB/T 45352 的规定。
- 2.1.27 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.28 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.29 葵花籽应符合 GB/T 11764 的规定。
- 2.1.30 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.31 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.32 白芷、橘皮（陈皮）应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.33 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.35 黄芥末提取物应符合 GB 1886.269 的规定。
- 2.1.36 大蒜油应符合 GB 1886.272 的规定。
- 2.1.37 生姜油应符合 GB 1886.29 的规定。
- 2.1.38 八角茴香油应符合 GB 1886.140 的规定。
- 2.1.39 食用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.40 食品用香精、食品用香精（含辣椒油树脂）应符合 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	呈酱状或浓稠汁状	取适量样品，置于洁净干燥的烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质；取适量样品倒入烧杯中，水浴加热至 50℃，用玻璃棒迅速搅拌，嗅其气味，用温开水漱口后，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味、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 5009.236
酸价 (以脂肪计) (KOH) <sup>a</sup> , mg/g	以植物油为主料的产品 ≤ 5.0	GB 5009.229
	以动物油为主料的产品 ≤ 2.5	
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	以植物油为主料的产品 ≤ 0.25	GB 5009.227
	以动物油为主料的产品 ≤ 0.2	
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
丙二醛 <sup>b</sup> , mg/100g	≤ 0.25	GB 5009.181
无机砷 (以 As 计) <sup>c</sup> , mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B1 <sup>d</sup> , μg/kg	≤ 10	GB 5009.22
苯并[a]芘, μg/kg	≤ 10	GB 5009.27
注: *指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a 仅适用于未使用发酵型配料 (如豆酱、面酱等) 的调味油产品。 b 仅适用于以动物油为主要原料的产品。 c 对于制定无机砷限量的食品可先测定其总砷, 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。 d 仅适用于以植物油为主要原料的产品。		

## 2.4 微生物限量

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 <sup>a</sup> 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
1. 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

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、酸价【仅适用于未使用发酵型配料（如豆酱、面酱等）的调味油产品】、过氧化值。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以食用植物油(大豆油、芝麻油、棕榈油、花生油、菜籽油、玉米油、橄榄油、棉籽油、亚麻籽油、葵花籽油、食用植物调和油中的一种或几种)、食用动物油(猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种)中的一种或几种为主要原料,辅以葱、姜、蒜、洋葱、芫荽、芹菜、人造黄油、起酥油、食用菌或其干制品(香菇、茶树菇、杏鲍菇、平菇、牛肝菌、松茸中的一种或几种)、酱类(豆瓣酱、黄豆酱、海鲜酱、甜面酱、郫县豆瓣、豆豉中的一种或几种)、食用盐、白砂糖、味精、冰糖、海藻糖、鸡精调味料、芝麻、花生、葵花籽、辣椒油、香辛料(GB/T 12729.1 名单中除罌粟之外品种)、白芷、橘皮(陈皮)中的一种或几种,添加或不添加辣椒红、食用香料、食品用香精(含辣椒油树脂)、食品用香精中的一种或几种,经原料预处理、炒制或熬制或不炒制或熬制、过滤或不过滤、调配或不调配、包装等工艺加工而成的即食或非即食食用调味油。

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》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。

本标准中铅指标严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定。

河南福香芝食品有限公司

QB