



410141S-2025



获嘉县中意食品厂企业标准

Q/HJZY 0004S-2025

食用调味油

2025-01-13 发布

2025-01-13 实施

获嘉县中意食品厂 发布

前 言

本标准由获嘉县中意食品厂起草并提出。

本标准主要起草人：牛玉山。

本标准自发布实施日起替代 Q/HJZY0004S-2018（备案号：413746S-2018）。

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、食用鸡油、食用牛油、食用猪油、食用羊油中一种或几种为主要原料，添加香辛料(花椒、辣椒、青花椒、辣椒籽、洋葱、香葱、芥末、藤椒、大蒜、山胡椒、姜、香叶（月桂叶）、麻椒中一种或几种)、芝麻、食用香料（辣椒油树脂、花椒提取物、黄芥末提取物、大蒜油、生姜油中一种或几种）、辣椒油、藤椒油、花椒油、麻椒油、芥末油、青花椒油、食用香精中的一种或几种，添加或不添加辣椒红，经配料、熬煮或不熬煮、混合、包装加工而成的即食或非即食食用调味油（本品属性为调味品）。

按原料不同分为：单一型食用调味油和复合型食用调味油两大类。

2 要求

2.1 原料要求

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 食用鸡油、食用牛油、食用猪油、食用羊油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.5 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。

2.1.6 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。

2.1.7 黄芥末提取物应符合 GB 1886.269 的规定。

2.1.8 花椒提取物应符合 GB 29938 的规定。

2.1.9 食用香精符合 GB 30616 的规定。

2.1.10 大蒜油应符合 GB 1886.272 的规定。

2.1.11 生姜油应符合 GB 1886.29 的规定。

2.1.12 香辛料(花椒、辣椒、青花椒、辣椒籽、洋葱、香葱、芥末、藤椒、大蒜、山胡椒、姜、香叶、麻椒)应符合 GB/T 15691 的规定。

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

2.1.14 藤椒油、花椒油、麻椒油、芥末油、青花椒油应符合 NY/T 2111 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	液态油状	将 50mL 样品置于洁净烧杯中， 在自然光下，用肉眼观察其性
色泽	具有该产品应有的色泽	

气味	具有该产品应有的气味，无异味	状、色泽、杂质，嗅其气味； 然后用温开水漱口，品其滋味。
滋味	具有该产品应有的滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质，允许有少量原料物质沉淀	

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, %	≤ 3.0	GB 5009.236
酸价 (KOH), mg/g	≤ 3.0 (以植物油为主要原料的产品)	GB 5009.229
	2.5 (以动物油为主要原料的产品)	
过氧化值, g/100g	≤ 0.25 (以植物油为主要原料的产品)	GB 5009.227
	0.20 (以动物油为主要原料的产品)	
丙二醛, mg/100g	≤ 0.25 (以动物油为主要原料的产品)	GB 5009.181
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
苯并 (a) 芘, μg/kg	≤ 10	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 10 (以植物油为主要原料的产品)	GB 5009.22

* 此项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 微生物限量

即食类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	
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。

2.4 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。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以大豆油、玉米油、菜籽油、食用鸡油、食用牛油、食用猪油、食用羊油中一种或几种为主要原料，添加香辛料(花椒、辣椒、青花椒、辣椒籽、洋葱、香葱、芥末、藤椒、大蒜、山胡椒、姜、香叶（月桂叶）、麻椒中一种或几种)、芝麻、食用香料（辣椒油树脂、花椒提取物、黄芥末提取物、大蒜油、生姜油中一种或几种）、辣椒油、藤椒油、花椒油、麻椒油、芥末油、青花椒油、食用香精中的一种或几种，添加或不添加辣椒红，经配料、熬煮或不熬煮、混合、包装加工而成的即食或非即食食用调味油（本品属性为调味品）。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。

获嘉县中意食品厂

QB