



410217S-2025

河南美德源食品科技有限公司企业标准

Q/HMS 0003S-2025

# 调味油

2025-01-14 发布

2025-01-14 实施

河南美德源食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南美德源食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南美德源食品科技有限公司。

本标准主要起草人：李晓佳。

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、食用芝麻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、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、甜面酱、郫县豆瓣、豆豉、黄豆酱中的一种或几种）、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、香辛料颗粒或粉（藤椒、辣椒、花椒、孜然、桂皮、姜、蒜、大葱、小葱、洋葱、草果、甘草、小茴香、黑胡椒、白胡椒、八角、月桂叶、豆蔻、小豆蔻、肉豆蔻、丁香、姜黄、高良姜、砂仁、山奈、荜拨、圆叶当归、木姜子、牛至、甘牛至、芫荽、薄荷叶、香茅、枫茅、菖蒲、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、葛缕子、阴香、大清桂、藏红花、桔茗、阿魏、刺柏、留兰香、调料九里香、甜罗勒、欧芹、多香果、石榴、迷迭香、胡麻、白欧芥、罗幌子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香荚兰、肉桂中的一种或几种）、白芷、橘皮（陈皮）中的一种或几种，添加或不添加辣椒红、人造黄油、起酥油【精炼植物油、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHQ）】、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、香葱油、八角茴香油、丁香叶油、黑胡椒油、白胡椒油、小茴香油、肉桂皮油、罗勒油中的一种或几种）、食品用香精中的一种或几种，经原料预处理、炒制或熬制、过滤、调配或不调配、包装等工艺加工而成的即食或非即食调味油。

按照产品用途不同，产品分为复合调味油和香辛料调味油。

## 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 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 食用芝麻调和油应符合 GB/T 40851 和 GB 2716 的规定。

- 2.1.12 食用动物油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.13 葱、姜、蒜、洋葱、茺荬、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 豆瓣酱应符合 GB/T 24399 和 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 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。 2.1.20 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.21 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.22 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.23 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.24 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.25 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.26 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.27 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.28 芝麻、花生、葵花籽应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.29 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.30 香辛料颗粒或粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.31 白芷、橘皮（陈皮）应符合《中华人民共和国药典》2020 年版第一部的规定。
- 2.1.32 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.33 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规。
- 2.1.34 食用香料应符合 GB 29938 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	取适量样品倒入洁净的烧杯中，在自然光下进行观察其性状、色泽、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	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有气味、滋味，无异味，无异嗅	
杂质	无正常视力可见外来杂质，允许有部分原料物质沉淀	

## 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, g/100g		≤ 10.0	GB 5009.236
酸价 (KOH) (以脂肪计) <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	≤ 0.20	
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
*铅 (以Pb计), mg/kg		≤ 0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> <sup>d</sup> , μg/kg		≤ 10	GB 5009.22
苯并[a]芘, μg/kg		≤ 10	GB 5009.27
<p>* 铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。</p> <p>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。</p> <p>b 仅适用于以动物油为主要原料的产品。</p> <p>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。</p> <p>d 仅适用于以植物油为主要原料的产品。</p>			

## 2.4 微生物限量

即食类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 <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
a 样品的采样和处理按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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 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；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、食用芝麻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、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、甜面酱、郫县豆瓣、豆豉、黄豆酱中的一种或几种）、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、香辛料颗粒或粉（藤椒、辣椒、花椒、孜然、桂皮、姜、蒜、大葱、小葱、洋葱、草果、甘草、小茴香、黑胡椒、白胡椒、八角、月桂叶、豆蔻、小豆蔻、肉豆蔻、丁香、姜黄、高良姜、砂仁、山奈、荜拨、圆叶当归、木姜子、牛至、甘牛至、芫荽、薄荷叶、香茅、枫茅、菖蒲、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、葛缕子、阴香、大清桂、藏红花、桔茗、阿魏、刺柏、留兰香、调料九里香、甜罗勒、欧芹、多香果、石榴、迷迭香、胡麻、白欧芥、罗幌子、蒙百里香、百里香、香椿、香早芹、葫芦巴、香荚兰、肉桂中的一种或几种）、白芷、橘皮（陈皮）中的一种或几种，添加或不添加辣椒红、人造黄油、起酥油【精炼植物油、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHQ）】、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、香葱油、八角茴香油、丁香叶油、黑胡椒油、白胡椒油、小茴香油、肉桂皮油、罗勒油中的一种或几种）、食品用香精中的一种或几种，经原料预处理、炒制或熬制、过滤、调配或不调配、包装等工艺加工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，参照相关标准制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本产品属性为GB 2760中的12.0调味品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南美德源食品科技有限公司