



410242S-2025



郑州德信科技有限公司企业标准

Q/ZDX 0002S-2025

食用调味油制品

2025-01-15 发布

2025-01-15 实施

郑州德信科技有限公司 发布

前 言

本标准由郑州德信科技有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：杨哲礼。

H N

Q B

食用调味油制品

1 范围

本标准规定了食用调味油制品的分类、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、玉米油、菜籽油、葵花籽油、花生油、大豆色拉油、芝麻油中的一种或几种）为主要原料，添加香辛料【辣椒、花椒、麻椒、藤椒、胡椒、姜、高良姜、桂皮、肉桂、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、香豆蔻、姜黄、月桂叶（香叶）、芫荽、圆叶当归、香茅、荜拔、甜罗勒、甘草、孜然、小茴香、丁香、山柰、砂仁、芥末籽、欧芹、阴香、枫茅、留兰香、调料九里香、多香果、蒙百里香、百里香中的一种或几种】、紫苏、大蒜油、八角茴香油、黄芥末提取物/黄芥末油树脂、辣椒油树脂、生姜油、香叶油、香茅油、椒样薄荷油、花椒提取物、洋葱油、香葱油、小茴香油、丁香叶油、孜然油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、异硫氰酸烯丙酯、黑胡椒油树脂、罗勒油、九里香浸膏、小豆蔻油、小茴香酞、芫荽籽油、芹菜花油、芹菜籽油、香紫苏油、辣椒酞、百里香油、西印度月桂叶提取物、生姜浸膏、良姜根提取物、欧芹叶油、甘牛至油、黑胡椒油、葛缕籽油、茴芹油、白胡椒油、白胡椒油树脂、当归籽油、肉豆蔻衣油树脂、月桂叶油、棕芥末提取物、紫苏油、芹菜籽提取物、香叶提取物、芹菜叶油、芫荽油/油树脂、食用香精、辣椒油中的一种或几种，添加或不添加墨鱼汁/粉、芝麻、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油中的一种或几种）、辣椒红中的一种或几种，经配料、加热浸泡或炸制或混合搅拌、过滤或不过滤、调配或不调配、灌装、包装加工而成的非即食食用调味油。

根据所用原辅料不同，产品分类为：香辛料食用调味油、复合食用调味油、风味食用调味油。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.2 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.3 大蒜油应符合 GB 1886.272 和 GB 29938 的规定。

2.1.4 八角茴香油应符合 GB 1886.140 和 GB 29938 的规定。

2.1.5 黄芥末提取物/黄芥末油树脂应符合 GB 1886.139 和 GB 29938 的规定。

2.1.6 辣椒油树脂应符合 GB 28314 和 GB 29938 的规定。

2.1.7 生姜油应符合 GB 1886.29 和 GB 29938 的规定。

2.1.8 香叶油应符合 GB 1886.200 和 GB 29938 的规定。

2.1.9 香茅油应符合 1886.271 和 GB 29938 的规定。

2.1.10 椒样薄荷油应符合 1886.278 和 GB 29938 的规定。

2.1.11 花椒提取物、洋葱油、香葱油、小茴香油、丁香叶油、孜然油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、异硫氰酸烯丙酯、香茅油、椒样薄荷油、黑胡椒油树脂、罗勒油、九里香浸膏、小豆蔻油、小茴香酞、芫荽籽油、芹菜花油、芹菜籽油、香紫苏油、辣椒酞、百里香油、西印度月桂叶提取物、生姜浸膏、良姜根提取物、欧芹叶油、甘牛至油、黑胡椒油、葛缕籽油、茴芹油、白胡椒油、白胡椒

油树脂、当归籽油、肉豆蔻衣油树脂、月桂叶油、棕芥末提取物、紫苏油、芹菜籽提取物、香叶提取物、芹菜叶油、芫荽油/油树脂应符合 GB 29938 的规定。

- 2.1.12 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.13 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.14 墨鱼汁/粉应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.15 芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.16 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.17 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.18 紫苏应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

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	油状液态或半固态，允许有加热可溶性沉淀	从样品中随机取出适量，置于无色透明的烧杯中，在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	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气味、滋味，无酸败等异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，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) (以脂肪计)，mg/g	≤ 5	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计)，g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅 (以 Pb 计)，mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
^a 无机砷 (以 As 计)，mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
苯并 (a) 芘，μg/kg	≤ 10.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注：a 可先测定总砷，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；

*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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；

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、过氧化值、水分及挥发物。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、葵花籽油、花生油、大豆色拉油、芝麻油中 的一种或几种）为主要原料，添加香辛料【辣椒、花椒、麻椒、藤椒、胡椒、姜、高良姜、桂皮、肉桂、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、香豆蔻、姜黄、月桂叶（香叶）、芫荽、圆叶当归、香茅、荜拔、甜罗勒、甘草、孜然、小茴香、丁香、山柰、砂仁、芥末籽、欧芹、阴香、枫茅、留兰香、调料九里香、多香果、蒙百里香、百里香中的一种或几种】、紫苏、大蒜油、八角茴香油、黄芥末提取物/黄芥末油树脂、辣椒油树脂、生姜油、香叶油、香茅油、椒样薄荷油、花椒提取物、洋葱油、香葱油、小茴香油、丁香叶油、孜然油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、异硫氰酸烯丙酯、黑胡椒油树脂、罗勒油、九里香浸膏、小豆蔻油、小茴香酊、芫荽籽油、芹菜花油、芹菜籽油、香紫苏油、辣椒酊、百里香油、西印度月桂叶提取物、生姜浸膏、良姜根提取物、欧芹叶油、甘牛至油、黑胡椒油、葛缕籽油、茴芹油、白胡椒油、白胡椒油树脂、当归籽油、肉豆蔻衣油树脂、月桂叶油、棕芥末提取物、紫苏油、芹菜籽提取物、香叶提取物、芹菜叶油、芫荽油/油树脂、食用香精、辣椒油中的一种或几种，添加或不添加墨鱼汁/粉、芝麻、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油中的一种或几种）、辣椒红中的一种或几种，经配料、加热浸泡或炸制或混合搅拌、过滤或不过滤、调配或不调配、灌装、包装加工而成的非即食食用调味油。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》的有关规定，参照相关标准要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本产品为 GB 2760 中 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。

郑州德信科技有限公司