



413518S-2025



河南韵麦哆食品有限公司企业标准

Q/HYMD 0004S-2025

# 调味油

2025-12-10 发布

2025-12-10 实施

河南韵麦哆食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南韵麦哆食品有限公司提出。

本标准由河南韵麦哆食品有限公司和河南省食品和盐业检验技术研究院共同起草。

本标准主要起草人：尹志威、李鹏。

H N

Q B

# 调味油

## 1 范围

本标准规定了调味油的分类、要求，检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以植物油（大豆油、菜籽油、棕榈油、芝麻油、葵花籽油、玉米油、花生油中的一种或几种）、食用动物油脂（食用猪油、牛油、鸡油、羊油中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，添加藤椒油、花椒油、辣椒油、芥末油、香辛料（辣椒、白胡椒、黑胡椒、花椒、八角、肉桂、丁香、小茴香、月桂叶、草果、高良姜、香茅、桂皮、肉豆蔻、砂仁、山奈、豆蔻、荜拔、孜然、芥末籽、孜然中的一种或多种）、青辣椒、红辣椒、青花椒、青藤椒、大葱、蒜、姜、洋葱、香菜、芹菜、红萝卜、白芷、橘皮（陈皮）、白芝麻、黑芝麻、豆瓣酱、豆豉、辣椒红、辣椒油树脂、食品用香精中的一种或多种，经预处理、配料、炸制或不炸制、过滤或不过滤、调配、包装而成的即食或非即食的食用调味油。

根据原辅料不同可分为：单一型调味油、复合型调味油

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.2 植物油应符合GB 2716的规定。

2.1.3 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。

2.1.5 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.4 藤椒油、花椒油、辣椒油、芥末油应符合NY/T 2111的规定。

2.1.6 青辣椒、红辣椒、青花椒、青藤椒、大葱、蒜、姜、洋葱、香菜、芹菜、红萝卜、白芷、橘皮(陈皮)应清洁、卫生、无污染，并符合GB 2762和GB 2763的规定。

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

2.1.8 豆瓣酱应符合GB 2718的规定。

2.1.9 豆豉应符合GB 2712的规定。

2.1.10 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.11 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。

2.1.12 食品用香精应符合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	油状、稠状液态，允许有加热可溶性沉淀	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
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	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。
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		≤ 5.0	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		≤ 0.9	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		≤ 10.0	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（如豆瓣酱、豆豉等）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 <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、水分及挥发物、净含量及允许短缺量、酸价、过氧化值的检验。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、菜籽油、棕榈油、芝麻油、葵花籽油、玉米油、花生油中的一种或几种）、食用动物油脂（食用猪油、牛油、鸡油、羊油中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，添加藤椒油、花椒油、辣椒油、芥末油、香辛料（辣椒、白胡椒、黑胡椒、花椒、八角、肉桂、丁香、小茴香、月桂叶、草果、高良姜、香茅、桂皮、肉豆蔻、砂仁、山奈、豆蔻、荜拔、孜然、芥末籽、孜然中的一种或多种）、青辣椒、红辣椒、青花椒、青藤椒、大葱、蒜、姜、洋葱、香菜、芹菜、红萝卜、白芷、橘皮（陈皮）、白芝麻、黑芝麻、豆瓣酱、豆豉、辣椒红、辣椒油树脂、食品用香精中的一种或多种，经预处理、配料、炸制或不炸制、过滤或不过滤、调配、包装而成的即食或非即食的食用调味油。

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。

河南韵麦哆食品有限公司