



413768S-2025



河南省臧营桥食品有限公司企业标准

Q/HZS 0007S-2025

食用调味油

2025-12-30 发布

2025-12-30 实施

河南省臧营桥食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省臧营桥食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南省臧营桥食品有限公司。

本标准主要起草人：巫晨阳、王瑞红、巫娟霞、王臣鹏、梁大燕。

本标准自发布实施日起替代Q/HZS 0007S-2025，备案号：413746S-2025。

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、菜籽油、花生油、芝麻油、棕榈油中的一种或几种）、食用动物油脂（食用猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）中的一种或多种为主要原料，加入葱、姜、蒜、香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、白芷、陈皮、枸杞、黄精、党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、人参（人工种植五年及以下）、地黄、麦冬、天冬、化橘红、甘草中的一种或几种，添加或不添加芝麻、食用盐、白砂糖、味精、鸡精调味料、复合调味料、辣椒红、辣椒籽、芝麻、辣椒红油、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经预处理（拣选清洗、筛选或不筛选）、油炸、过滤、调配或不调配、灌装、包装或不包装加工而成的食用调味油。

根据添加辅料不同、工艺不同分为不同制品。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.2 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。

2.1.3 葱应符合 NY/T 1835 的规定。

2.1.4 姜应符合 GB/T 30383 的规定。

2.1.5 蒜应符合 NY/T 1791 的规定。

2.1.6 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.7 白芷、陈皮、枸杞、黄精应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

2.1.8 党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻应符合国家卫生健康委员会、国家市场监督管理总局 2023 年 9 号公告的规定。

2.1.9 人参（人工种植五年及以下）应符合原国家卫生部 2012 年 17 号公告的规定。

2.1.10 地黄、麦冬、天冬、化橘红应符合国家卫生健康委员会、国家市场监督管理总局 2024 年 4 号公告的规定。

2.1.11 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。

2.1.12 食用盐应符合 GB/T 5467 和 GB 2721 的规定。

2.1.13 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。

2.1.14 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.15 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.16 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.17 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.18 辣椒籽应符合 GB/T 30382 的规定。

- 2.1.19 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.20 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.21 食品用香料应符合 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	具有产品应有的状态，允许分层及少量集聚物或沉淀物	从样品中取出约 50mL， 倒入一洁净烧杯中，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	具有本品固有的色泽	
气、滋味	具有本品固有的气味和滋味，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），mg/g	≤ 3.0（以植物油为主要原料的产品） 2.5（以动物油脂为主要原料的产品）	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25（以植物油为主要原料的产品） 0.20（以动物油脂为主要原料的产品）	GB 5009.227
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
丙二醛，mg/100g	≤ 0.25（以动物油脂为主要原料的产品）	GB 5009.181
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	≤ 10.0（以植物油为主要原料的产品）	GB 5009.22
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

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

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 21710 的规定。

2.6 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定，兽药残留限量应符合 GB 31650 和 GB 31650.1 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、芝麻油、棕榈油中的一种或几种）、食用动物油脂（食用猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）中的一种或多种为主要原料，加入葱、姜、蒜、香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、白芷、陈皮、枸杞、黄精、党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、人参（人工种植五年及以下）、地黄、麦冬、天冬、化橘红、甘草中的一种或几种，添加或不添加芝麻、食用盐、白砂糖、味精、鸡精调味料、复合调味料、辣椒红、辣椒籽、芝麻、辣椒红油、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经预处理（拣选清洗、筛选或不筛选）、油炸、过滤、调配或不调配、灌装、包装或不包装加工而成的食用调味油。

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》，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食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省臧营桥食品有限公司