



413800S-2025

河南新罗曼食品配料有限公司企业标准

Q/HXLM 0001S-2025

复合调味油

2025-12-31 发布

2025-12-31 实施

河南新罗曼食品配料有限公司 发布

前 言

本标准由河南新罗曼食品配料有限公司提出并起草。

本标准起草人：王留铭。

本标准自发布实施日起替代 Q/HXLM 0001S-2020。

H N

Q B

复合调味油

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。

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、棕榈油、大豆色拉油、芝麻油中的一种或几种）为原料，添加香辛料或粉【菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、莳萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽（香菜）、藏红花、枯茗（孜然）、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香莢蘭、花椒、姜中的一种或几种】、白芷、陈皮（橘皮）中的一种或多种，添加或不添加食用香料【大蒜油、八角茴香油、黄芥末提取物/黄芥末油树脂、花椒提取物、洋葱油、香葱油、生姜油、小茴香油、丁香叶油、孜然油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、白芷酊、香叶油、芝麻（CO₂）提取物中的一种或几种】、芥末籽、荆芥、食醋、食用动物油脂（牛油、猪油、羊油、鸭油、鸡油中的一种或几种）、碎花生仁、辣椒红、豆豉、食用盐、食品用香精（含辣椒油树脂）中的一种或几种，经原料预处理、配料、混合或不混合、油炸或炒制或压榨、过滤或不过滤、冷却、调配或不调配、混合或不混合、灌装、包装加工而成的调味油。

根据食用方式不同，产品分类为即食复合调味油、非即复合食调味油。

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 香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.3 白芷、陈皮（橘皮）应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

2.1.4 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、花椒提取物、洋葱油、香葱油、生姜油、小茴香油、丁香叶油、孜然油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、白芷酊、香叶油、芝麻（CO₂）提取物应符合 GB 29938 的规定。

2.1.5 芥末籽应符合 GB/T 32730 的规定。

2.1.6 荆芥应新鲜、无腐烂、无病虫害，并符合 GB 2763 的规定。

2.1.7 食醋应符合 GB 2719 的规定。

2.1.8 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定

2.1.9 碎花生仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.10 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.11 豆豉应符合 GB/T 42464 的规定。

2.1.12 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.13 食品用香精（含辣椒油树脂）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	具有产品应有性状	取适量样品倒入一洁净、无色、透明的烧杯中，自然光下用肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有色泽	
气味、滋味	具有产品应有气味、滋味，无哈喇味、无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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，%	≤ 3.0	GB 5009.236
酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
^a 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	≤ 10.0	GB 5009.22

注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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；

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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
沙门氏菌, /25 g	5	0	0	-	GB 4789.4

注 1: a 样品的采样及处理按 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 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 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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、酸价、过氧化值。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、棕榈油、大豆色拉油、芝麻油中的一种或几种）为原料，添加香辛料或粉【菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、莳萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽（香菜）、藏红花、枯茗（孜然）、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拨、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香莢兰、花椒、姜中的一种或几种】、白芷、陈皮（橘皮）中的一种或多种，添加或不添加食用香料【大蒜油、八角茴香油、黄芥末提取物/黄芥末油树脂、花椒提取物、洋葱油、香葱油、生姜油、小茴香油、丁香叶油、孜然油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、白芷酚、香叶油、芝麻（CO₂）提取物中的一种或几种】、芥末籽、荆芥、食醋、食用动物油脂（牛油、猪油、羊油、鸭油、鸡油中的一种或几种）、碎花生仁、辣椒红、豆鼓、食用盐、食品用香精（含辣椒油树脂）中的一种或几种，经原料预处理、配料、混合或不混合、油炸或炒制或压榨、过滤或不过滤、冷却、调配或不调配、混合或不混合、灌装、包装加工而成的调味油。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，制订本企业标准，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。

河南新罗曼食品配料有限公司