



410302S-2025



河南省道赢食品有限公司企业标准

Q/HDS 0001S-2025

调味油

2025-01-23 发布

2025-01-23 实施

河南省道赢食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省道赢食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张新伟、陈来彬、付振鸿、王静。

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。

本标准适用于以食用植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、葵花籽油、花生油、大豆色拉油、芝麻油中的一种或几种）、食用动物油脂（鸡油、羊油、牛油、猪油、鸭油中的一种或几种）中的一种或几种为原料，加入香辛料【洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、芹菜籽、辣根、龙蒿、黑芥籽、辣椒、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂叶、芒果、薄荷（野薄荷）、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、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、花椒、姜中的一种或几种】、蔬菜【洋葱、大葱、小葱、韭葱、大蒜、香菜、辣椒、香椿、薄荷、芹菜、香芹、白萝卜、胡萝卜、芥菜、韭菜、韭黄、蒜黄中的一种或几种】、白芷、山药、山楂、罗汉果、橘皮（陈皮）、藿香、淡豆豉、紫苏、党参、黄芪、天麻中的一种或几种，添加或不添加食用菌【香菇、猴头菇、牛肝菌、羊肚菌、松茸、竹荪、茶树菇、杏鲍菇、平菇、鸡腿菇、鸡枞菌中的一种或几种】、酱腌菜（酸菜、泡椒、泡姜、泡豇豆、酸萝卜、酸豆角中的一种或几种）、白砂糖、冰糖、豆瓣酱、豆豉、食用盐、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、白酒中的一种或几种，添加或不添加食品用香料（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/油树脂中的一种或几种】、食品用香精、辣椒红、乙基麦芽酚中的一种或几种，经预处理或不处理、配料、混合、加热、油炸或熬制、过滤、调配或不调配、灌装、包装加工而成的调味油。

根据所用原辅料不同，产品分类为：以植物油为主要原料的调味油、以动物油为主要原料的调味油。

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 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。

2.1.3 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

- 2.1.4蔬菜应清洁、卫生、无腐烂、无变质。
- 2.1.5白芷、山药、山楂、罗汉果、橘皮（陈皮）、藿香、淡豆豉、紫苏应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。
- 2.1.6党参、黄芪、天麻应符合卫健委2023年第9号公告的规定。
- 2.1.7食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.8酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.9白砂糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.10豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.11豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.12食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.13味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.14鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.15白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.16大蒜油应符合 GB 1886.272 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.17八角茴香油应符合 GB 1886.140 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.18黄芥末提取物/黄芥末油树脂应符合 GB 1886.139 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.19辣椒油树脂应符合 GB 28314 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.20生姜油应符合 GB 1886.29 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.21香叶油应符合 GB 1886.200 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.22香茅油应符合 1886.271 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.23椒样薄荷油应符合 1886.278 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.24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/油树脂应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.25食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.26辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.27乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味、滋味，无异味	
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	≤ 5.0（以植物油为主料的产品） 2.5（以动物油脂为主料的产品）	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25（以植物油为主料的产品） 0.20（以动物油脂为主料的产品）	GB 5009.227
丙二醛，mg/100g	≤ 0.25（仅适用于以动物油脂为主料的产品）	GB 5009.181
*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	GB 5009.27
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 10.0（以植物油为主料的产品）	GB 5009.22
注1：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；		
注2：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

2.4 微生物限量

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	
沙门氏菌，/25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/mL	5	1	100	1000	GB 4789.10
注：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。

2.5 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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，食药物质和新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目为：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

本标准适用于以食用植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、葵花籽油、花生油、大豆色拉油、芝麻油中的一种或几种）、食用动物油脂（鸡油、羊油、牛油、猪油、鸭油中的一种或几种）中的一种或几种为原料，加入香辛料【洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、芹菜籽、辣根、龙蒿、黑芥籽、辣椒、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂叶、芒果、薄荷（野薄荷）、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、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、花椒、姜中的一种或几种】、蔬菜【洋葱、大葱、小葱、韭葱、大蒜、香菜、辣椒、香椿、薄荷、芹菜、香芹、白萝卜、胡萝卜、芥菜、韭菜、韭黄、蒜黄中的一种或几种】、白芷、山药、山楂、罗汉果、橘皮（陈皮）、藿香、淡豆豉、紫苏、党参、黄芪、天麻中的一种或几种，添加或不添加食用菌【香菇、猴头菇、牛肝菌、羊肚菌、松茸、竹荪、茶树菇、杏鲍菇、平菇、鸡腿菇、鸡枞菌中的一种或几种】、酱腌菜（酸菜、泡椒、泡姜、泡豇豆、酸萝卜、酸豆角中的一种或几种）、白砂糖、冰糖、豆瓣酱、豆豉、食用盐、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、白酒中的一种或几种，添加或不添加食品用香料（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/油树脂中的一种或几种】、食品用香精、辣椒红、乙基麦芽酚中的一种或几种，经预处理或不处理、配料、混合、加热、油炸或熬制、过滤、调配或不调配、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，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。

河南省道赢食品有限公司