



413474S-2025



新赢世（商丘）食品有限公司企业标准

Q/XYS 0003S-2025

调味油

2025-12-04 发布

2025-12-04 实施

新赢世（商丘）食品有限公司 发布

前 言

本标准由新赢世（商丘）食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：邢盖。

H N

Q B

调味油

1 范围

本标准规定了调味油的要求、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、橄榄油中的一种或几种）、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、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、罗幌子、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、红葱头、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、郫县豆瓣、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、鱼露、白酒中的一种或几种，添加或不添加食品用香料、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、过滤或不过滤、调配或不调配、灌装、包装加工而成的调味油。

2 要求

2.1 原料要求

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。

2.1.15 白酒应符合 GB 2757 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。

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

2.1.17 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.18 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.19 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.20 鱼露应符合 GB 10133 的规定。

2.1.21 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 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	取 100g 左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气、滋味；无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，久置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, g/100g	≤ 5.0	GB 5009.236
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	0.25 (以植物油为主料的产品)	GB 5009.227
	0.20 (以动物油为主料的产品)	
酸价 ^a (以脂肪计) (KOH), mg/g	5.0 (以植物油为主料的产品)	GB 5009.229
	2.5 (以动物油为主料的产品)	
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
丙二醛 ^b , mg/100g	≤ 0.25	GB 5009.181

黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	10.0	GB 5009.22
苯并(a)芘, μg/kg	≤	10.0	GB 5009.27
<p>注：* 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（如豆酱、面酱等）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 仅适用于以植物油为主要原料的产品。</p>			

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, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	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。

2.6 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. 出厂检验

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。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、橄榄油中的一种或几种）、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、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、罗幌子、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、红葱头、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、郫县豆瓣、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、鱼露、白酒中的一种或几种，添加或不添加食品用香料、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、过滤或不过滤、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》的规定，参照 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》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 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。

新赢世（商丘）食品有限公司