



410122S-2025



河南莽香厨食品科技有限公司企业标准

Q/HQS 0004S-2025

调味油

2025-01-09 发布

2025-01-09 实施

河南莽香厨食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南莽香厨食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李丛丛。

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（食用牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、骨油（牛骨油、鸡骨油、鸭骨油）中的一种或几种为主要原料，添加大葱、小葱、洋葱、芫荽、芹菜、姜、蒜、八角、花椒、草果、白胡椒、黑胡椒、丁香、甘草、辣椒、泡椒、肉豆蔻、砂仁、山奈、小茴香、桂皮、月桂叶、孜然、高良姜、葛缕子、姜黄、香茅、芝麻、荜拔、木姜子中的一种或几种，添加或不添加橘皮、白芷、芝麻、食品用香精、辣椒红中的一种或几种，经配料、筛选或不筛选、油炸或不油炸、熬制或不熬制、过滤或不过滤、灌装、包装等加工而成的调味油。

根据主要原料种类的不同，分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

- 2.1.1 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 骨油应符合 T/CMATB 8002 的规定。
- 2.1.4 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.5 蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.6 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.7 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.8 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.9 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.10 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.11 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。
- 2.1.12 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.13 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 2.1.14 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.15 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.16 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.17 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.18 大葱、小葱、洋葱、芫荽、芹菜应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.19 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.20 小茴香、草果、砂仁、山奈、高良姜、葛缕子、姜黄、香茅应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.21 橘皮、荜拨、木姜子、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.22 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.23 泡椒应符合 GB 2714 的规定。

2.1.23 芝麻应符合 GB 19300 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	透明状、稠状、浊状或油状流动液体，允许分层及少量聚集物或沉淀物	取出样品一份，置于无色透明的烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有气、滋味，无异味	
杂 质	无霉斑，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	植物油为主要原料	≤ 3.0	GB 5009.229
	动物油为主要原料	≤ 2.5	
过氧化值(以脂肪计), g/100g	植物油为主要原料	≤ 0.25	GB 5009.227
	动物油为主要原料	≤ 0.20	
丙二醛 ^a , mg/100g	≤ 0.25	GB 5009.181	
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12	
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11	
*苯并[a]芘, μg/kg	≤ 9.0	GB 5009.27	
黄曲霉毒素 B ₁ ^b , μg/kg	≤ 10	GB 5009.22	
注: 1、a 适用于以动物油为主要原料的调味油; 2、*苯并[a]芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; 3、b 仅适用于以植物油为主要原料的调味油。			

2.4 微生物限量

即食类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	
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

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、水分及挥发物、酸价、过氧化值、净含量及允许短缺量的检验。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、花生油、芝麻油、棕榈油中的一种或几种）、食用动物油脂（食用牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、骨油（牛骨油、鸡骨油、鸭骨油）中的一种或几种为主要原料，添加大葱、小葱、洋葱、芫荽、芹菜、姜、蒜、八角、花椒、草果、白胡椒、黑胡椒、丁香、甘草、辣椒、泡椒、肉豆蔻、砂仁、山奈、小茴香、桂皮、月桂叶、孜然、高良姜、葛缕子、姜黄、香茅、芝麻、荜拨、木姜子中的一种或几种，添加或不添加橘皮、白芷、芝麻、食品用香精、辣椒红中的一种或几种，经配料、筛选或不筛选、油炸或不油炸、熬制或不熬制、过滤或不过滤、灌装、包装等加工而成的调味油。

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，制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本产品属于调味品。

本标准中苯并[a]芘指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南莽香厨食品科技有限公司