



410815S-2025



河南食五味食品有限公司企业标准

Q/HSS 0001S-2025

食用调味油

2025-03-17 发布

2025-03-17 实施

河南食五味食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南食五味食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：冯荣跃。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以植物油（芝麻油、花生油、大豆油、菜籽油、葵花籽油、玉米油、橄榄油、亚麻籽油、油茶籽油、山茶油中的一种或多种）为主要原料，加入香辛料（花椒、草果、肉桂、小茴香、肉豆蔻、砂仁、高良姜、山奈、草果、月桂叶、桂皮、豆蔻、荜拨、八角、桂皮、丁香、砂仁、孜然、香芹、葱、洋葱、姜、蒜、白胡椒中的一种或几种），加入食用动物油脂（食用鸡油、食用猪油、食用牛油、食用羊油的一种或多种）、香菇、枸杞、栀子、罗汉果、陈皮、白芷、西洋参中的一种或几种，经预处理、加热炸制、调配、过滤、灌装、封口、包装等工艺加工而成的即食或非即食食用调味油。

产品根据添加原辅料不同分为以下几种：单一食用调味油、复合食用调味油。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 亚麻籽油应符合 GB/T 8235 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 油茶籽油应符合 GB/T 11765 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 山茶油应符合和 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.12 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.13 香菇应符合 GB/T 38581 的规定。
- 2.1.14 枸杞、栀子、罗汉果、陈皮、白芷、西洋参应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

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	具有本品应有的性状	取适量样品置于洁净的白瓷

色泽	具有本品应有的色泽	盘或烧杯中，自然光下，观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
气味、滋味	具有本品应有的期望和滋味	
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	≤ 5.0	GB 5009.236
酸价(以脂肪计)(KOH), 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
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	≤ 5	GB 5009.22

注: *指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

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, /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

2.6 加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.7 其他要求

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、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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以植物油（芝麻油、花生油、大豆油、菜籽油、葵花籽油、玉米油、橄榄油、亚麻籽油、油茶籽油、山茶油中的一种或多种）为主要原料，加入香辛料（花椒、草果、肉桂、小茴香、肉豆蔻、砂仁、高良姜、山奈、草果、月桂叶、桂皮、豆蔻、荜拨、八角、桂皮、丁香、砂仁、孜然、香芹、葱、洋葱、姜、蒜、白胡椒中的一种或几种），加入食用动物油脂（食用鸡油、食用猪油、食用牛油、食用羊油的一种或多种）、香菇、枸杞、栀子、罗汉果、陈皮、白芷、西洋参中的一种或几种，经预处理、加热炸制、调配、过滤、灌装、封口、包装等工艺加工而成的即食或非即食食用调味油。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》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依据。

本产品为调味品

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南食五味食品有限公司

QB