



410828S-2025



清丰县亿鑫油脂有限公司企业标准

Q/QYY 0001S-2025

# 食用调味油

2025-03-17 发布

2025-03-17 实施

清丰县亿鑫油脂有限公司 发布

## 前 言

本标准由清丰县亿鑫油脂有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杜江波、贾培培、王晓会、魏磊娜、杜丽娜、刘少楠、刘慧丽、曹晨、张婉、张国祥、马向东、王赤敏。

本标准自发布实施日起替代 Q/QYY 0001S-2023(备案号：410488S-2023)

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。

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、芝麻油、橄榄油、茶籽油、棕榈油、亚麻籽油、核桃油、牡丹籽油、米糠油、椰子油、杏仁油、棉籽油中的一种或几种）为主要原料，添加辣椒、干花椒、八角、桂皮、丁香、月桂叶（香叶）、砂仁、小茴香、芥末籽、孜然、胡椒、藤椒、姜、高良姜、肉桂、草果、肉豆蔻、豆蔻、香豆蔻、圆叶当归、香茅、甜罗勒、甘草、山柰、细叶芹、芹菜、阴香、芫荽、留兰香、调料九里香、莳萝、土茴香、龙蒿、姜黄、小豆蔻、木姜子、薄荷、欧芹、荜茇、迷迭香、香椿、鲜花椒、鲜洋葱、鲜香菜、鲜芹菜、鲜大葱、鲜生姜、鲜大蒜、鲜辣椒、鲜胡萝卜中的一种或几种，添加或不添加芝麻、鸡精、干葱粉、干姜粉、干蒜粉、花椒油、麻椒油、藤椒油、葱油、姜油、蒜油、芥末油、辣椒油、辣椒油树脂、花椒提取物、黄芥末提取物/黄芥末油树脂、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、大蒜油、八角茴香油、辣椒红、香辛型香精、芝麻香精中的一种或几种，经预处理或不预处理、加热或不加热、淋油或熬制、过滤、调配或不调配、灌装、包装加工而成的即食食用调味油。

根据所用原辅料不同，产品分类为单一型香辛料调味油、复合调味油。

## 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 辣椒、干花椒、八角、桂皮、丁香、月桂叶（香叶）、砂仁、小茴香、芥末籽、孜然、胡椒、藤椒、姜、高良姜、肉桂、草果、肉豆蔻、豆蔻、香豆蔻、圆叶当归、香茅、甜罗勒、甘草、山柰、细叶芹、芹菜、阴香、芫荽、留兰香、调料九里香、莳萝、土茴香、龙蒿、姜黄、小豆蔻、木姜子、薄荷、欧芹、荜茇、迷迭香、香椿、干葱粉、干姜粉、干蒜粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.3 鲜花椒、鲜洋葱、鲜香菜、鲜芹菜、鲜大葱、鲜生姜、鲜大蒜、鲜辣椒、鲜胡萝卜应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.4 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.5 芝麻应符合 GB/T 11761 或 GB/T 15691 的规定。

2.1.6 花椒油、麻椒油、藤椒油、葱油、姜油、蒜油、芥末油、辣椒油应符合 NY/T 2111 的规定。

2.1.7 辣椒油树脂应符合 GB 28314 和 GB 29938 的规定。

2.1.8 花椒提取物、黄芥末提取物/黄芥末油树脂、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、香叶油应符合 GB 29938 的规定。

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

2.1.10 八角茴香油应符合 GB 1886.140 和 GB 29938 的规定。

2.1.11 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.12 香辛型香精、芝麻香精应符合 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	油状液体	取适量样品，倒入一洁净烧杯中，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和滋味，无异味，无哈喇味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量析出物	

## 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	≤ 0.9	GB 5009.12
<sup>a</sup> 无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
苯并 (a) 芘, μg/kg	≤ 10.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
注: *该项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

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	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10

注 1：样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

注 2：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。

## 2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.6 食品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。

## 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、芝麻油、橄榄油、茶籽油、棕榈油、亚麻籽油、核桃油、牡丹籽油、米糠油、椰子油、杏仁油、棉籽油中的一种或几种）为主要原料，添加辣椒、干花椒、八角、桂皮、丁香、月桂叶（香叶）、砂仁、小茴香、芥末籽、孜然、胡椒、藤椒、姜、高良姜、肉桂、草果、肉豆蔻、豆蔻、香豆蔻、圆叶当归、香茅、甜罗勒、甘草、山柰、细叶芹、芹菜、阴香、芫荽、留兰香、调料九里香、莳萝、土茴香、龙蒿、姜黄、小豆蔻、木姜子、薄荷、欧芹、荜茇、迷迭香、香椿、鲜花椒、鲜洋葱、鲜香菜、鲜芹菜、鲜大葱、鲜生姜、鲜大蒜、鲜辣椒、鲜胡萝卜中的一种或几种，添加或不添加芝麻、鸡精、干葱粉、干姜粉、干蒜粉、花椒油、麻椒油、藤椒油、葱油、姜油、蒜油、芥末油、辣椒油、辣椒油树脂、花椒提取物、黄芥末提取物/黄芥末油树脂、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、大蒜油、八角茴香油、辣椒红、香辛型香精、芝麻香精中的一种或几种，经预处理或不预处理、加热或不加热、淋油或熬制、过滤、调配或不调配、灌装、包装加工而成的即食食用调味油。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，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

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。