



410861S-2025



河南君香达食品科技有限公司企业标准

Q/HJXD 0002S-2025

# 调味油

2025-03-18 发布

2025-03-18 实施

河南君香达食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南君香达食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王小英。

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、玉米油、菜籽油、葵花籽油、橄榄油、芝麻油、亚麻籽油、花生油、棕榈油、大豆色拉油中的一种或几种）为主要原料，添加香辛料【辣椒、花椒、麻椒、藤椒、胡椒、干姜、高良姜、桂皮、肉桂、八角（八角茴香）、草果、肉豆蔻、豆蔻、香豆蔻、姜黄、月桂叶（香叶）、芫荽、圆叶当归、香茅、荜拔、甜罗勒、甘草、孜然、小茴香、丁香、山柰、砂仁、芥末籽、欧芹、阴香、枫茅、留兰香、调料九里香、多香果、蒙百里香、百里香中的一种或几种】、食品用天然香料【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、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、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、小茴香酞、芫荽籽油、芹菜花油、芹菜籽油、香紫苏油、辣椒酞、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、香叶提取物、芹菜叶油、芫荽油/油树脂、甜橙油中的一种或几种】、食用香精、辣椒油中的一种或几种，添加或不添加芝麻、食用动物油脂（牛油、羊油、猪油、鸡油中的一种或几种）、辣椒红、橘皮、白芷、山楂、栀子、桔红、桔梗、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、紫苏、荆芥、薄荷中的一种或几种，经配料、混合或加热浸泡或炸制或熬制、过滤或不过滤、调配或不调配、灌装、包装加工而成的即食或非即食调味油。

## 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 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.3 大蒜油应符合 GB 1886.272 的规定。
- 2.1.4 八角茴香油应符合 GB 1886.140 的规定。
- 2.1.5 黄芥末提取物/黄芥末油树脂应符合 GB 1886.139 的规定。
- 2.1.6 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.7 生姜油应符合 GB 1886.29 的规定。
- 2.1.8 香叶油应符合 GB 1886.200 的规定。
- 2.1.9 香茅油应符合 1886.27 的规定。
- 2.1.10 椒样薄荷油应符合 GB 1886.278 的规定。
- 2.1.11 异硫氰酸烯丙酯应符合 GB 29980 的规定。
- 2.1.12 花椒提取物、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、黑胡椒油树脂、罗勒油、九里香浸膏、小豆蔻油、小茴香酞、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、香叶提取物、芹菜叶油、芫荽油/油树脂、甜橙油应符合 GB 29938 的规定。

2.1.13 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.14 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。

2.1.15 芝麻应符合 GB 19300 的规定。

2.1.16 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。

2.1.17 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.18 橘皮、白芷、山楂、栀子、桔红、桔梗、淡豆豉、菊花、紫苏、荆芥、薄荷应符合《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	油状液态或半固态，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，%	≤ 5.0	GB 5009.236
酸价 (KOH) (以脂肪计)，mg/g	≤ 5	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	GB 5009.27
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤ 10	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

即食类产品，其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 <sup>a</sup> 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 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。

### 2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，污染物限量应符合 GB 2762 的规定，兽药残留限量应符合 GB 31650 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、玉米油、菜籽油、葵花籽油、橄榄油、芝麻油、亚麻籽油、花生油、棕榈油、大豆色拉油中的一种或几种）为主要原料，添加香辛料【辣椒、花椒、麻椒、藤椒、胡椒、干姜、高良姜、桂皮、肉桂、八角（八角茴香）、草果、肉豆蔻、豆蔻、香豆蔻、姜黄、月桂叶（香叶）、芫荽、圆叶当归、香茅、荜拔、甜罗勒、甘草、孜然、小茴香、丁香、山柰、砂仁、芥末籽、欧芹、阴香、枫茅、留兰香、调料九里香、多香果、蒙百里香、百里香中的一种或几种】、食品用天然香料【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、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、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、小茴香酞、芫荽籽油、芹菜花油、芹菜籽油、香紫苏油、辣椒酞、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、香叶提取物、芹菜叶油、芫荽油/油树脂、甜橙油中的一种或几种】、食用香精、辣椒油中的一种或几种，添加或不添加芝麻、食用动物油脂（牛油、羊油、猪油、鸡油中的一种或几种）、辣椒红、橘皮、白芷、山楂、栀子、桔红、桔梗、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、紫苏、荆芥、薄荷中的一种或几种，经配料、混合或加热浸泡或炸制或熬制、过滤或不过滤、调配或不调配、灌装、包装加工而成的即食或非即食调味油。

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。

本标准所涉及产品为调味品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南君香达食品科技有限公司