



410669S-2025



河南禧科生物技术有限公司企业标准

Q/HXK 0001S-2025

调味油

2025-03-06 发布

2025-03-06 实施

河南禧科生物技术有限公司 发布

前 言

本标准由河南禧科生物技术有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：代建华、赵爽、薛露露、韩同光。
本标准自实施之日起代替 Q/HXK 0001S-2021

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、花生油、菜籽油、芝麻香油、棕榈油中的几种）为原料，加入或不加入食用动物油脂（食用猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油的一种或多种），加入大葱、生姜、大蒜、洋葱、芹菜、胡萝卜、辣椒（整的或粉状）、郫县豆瓣、黄豆酱、冰糖、芝麻、花椒、八角、白胡椒、黑胡椒、孜然、丁香、月桂叶、桂皮、肉豆蔻、草果、小茴香、砂仁、山奈、甘草、高良姜、香茅、肉桂、芫荽、香茅、薄荷、多香果、迷迭香、百里香、姜黄、青花椒、加入或不加入辣椒红、食品用香精（猪肉风味、鸡肉风味、牛肉风味、羊肉风味、鱼肉风味、海鲜风味、麻辣风味、香辣风味、葱香风味、蒜香风味、藤椒风味、菠萝风味的一种或多种）中的一种或多种，经计量配制、前处理、油炸、过滤或不过滤、调和、包装而成的即食或非即食调味油。

根据添加原料不同可分为以下几种：葱油、姜油、蒜油、辣椒油、复合调味油。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 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 菜籽油应符合 GB 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 芝麻香油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.7 大葱、生姜、大蒜、洋葱、芹菜、香菜、胡萝卜应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.8 辣椒（整的或粉状）应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.9 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.10 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.11 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.13 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.14 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.15 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.16 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.17 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.18 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.19 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.20 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.21 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 2.1.22 草果、小茴香、砂仁、山奈、甘草、高良姜、香茅、肉桂、芫荽、香茅、薄荷、多香果、迷

迭香、百里香、姜黄等应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.23 青花椒应符合 GH/T 1284 的规定。

2.1.24 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.25 辣椒红应符合 GB 1886.34 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	稠状、浊状或油状流动液体，允许分层及少量集聚物或沉淀物	从样品中取出50mL左右，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	具有本品固有色泽	
气味	具有本品固有气味，无异味	
滋味	具有本品固有滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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)	≤ 0.8	GB 5009.236
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.20	GB 5009.227
无机砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.11
铅*(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22
苯并【a】芘/(μg/kg)	≤ 1.0	GB 5009.16

注：* 该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/(/25g)	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	10 ²	10 ³	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；兽药残留限量应符合 GB 31650 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、水分及挥发物、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（大豆油、花生油、菜籽油、芝麻香油、棕榈油中的几种）为原料，加入或不加入食用动物油脂（食用猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油的一种或多种），加入大葱、生姜、大蒜、洋葱、芹菜、胡萝卜、辣椒（整的或粉状）、郫县豆瓣、黄豆酱、冰糖、芝麻、花椒、八角、白胡椒、黑胡椒、孜然、丁香、月桂叶、桂皮、肉豆蔻、草果、小茴香、砂仁、山奈、甘草、高良姜、香茅兰、肉桂、芫荽、香茅、薄荷、多香果、迷迭香、百里香、姜黄、青花椒、加入或不加入辣椒红、食品用香精（猪肉风味、鸡肉风味、牛肉风味、羊肉风味、鱼肉风味、海鲜风味、麻辣风味、香辣风味、葱香风味、蒜香风味、藤椒风味、菠萝风味的一种或多种）中的一种或多种，经计量配制、前处理、油炸、过滤或不过滤、调和、包装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，参照 NY/T 2111《绿色食品 调味油》及相关标准的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南禧科生物技术有限公司

QB