



410664S-2025



河南北斗调味食品有限公司企业标准

Q/HBTS 0004S-2025

调味油

2025-03-06 发布

2025-03-06 实施

河南北斗调味食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南北斗调味食品有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：孙晓光。

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。

本标准适用于以食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、葵花籽油、花生油、棕榈油、大豆色拉油、芝麻油中的一种或几种）为主要原料，加入香辛料[辣椒、花椒、麻椒、藤椒、胡椒、姜、高良姜、桂皮、肉桂、八角、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、细叶芹、芹菜、欧芹、阴香、枫茅、留兰香、调料九里香、多香果、蒙百里香、百里香、紫苏中的一种或几种]、鲜洋葱、鲜大葱、鲜小葱、鲜蒜、鲜香菜、鲜辣椒、鲜生姜、鲜花椒、食用香料[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、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、香叶油、异硫氰酸烯丙酯中的一种或几种]中的一种或几种，添加或不添加食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油中的一种或几种）、芝麻、碎花生仁、豆豉、辣椒红、食用香精中的一种或几种，经预处理或不预处理、加热浸泡或炸制或熬制（或无此工艺）、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。

根据所用原辅料及食用方式的不同，产品分类为即食调味油、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 鲜洋葱、鲜大葱、鲜小葱、鲜蒜、鲜香菜、鲜辣椒、鲜生姜、鲜花椒应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

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

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

2.1.6 黄芥末提取物/黄芥末油树脂应符合 GB 1886.139 和 GB 29938 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、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、香叶油应符合 GB 29938 的规定。

2.1.9 异硫氰酸烯丙酯应符合 GB 29980 的规定。

2.1.10 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。

2.1.11 芝麻、碎花生仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.12 豆豉应符合 GB 2712 的规定。

2.1.13 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.14 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.15 生产用水应符合 GB 5749 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，倒入一洁净白瓷盘中，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	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质沉淀	

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，%	≤ 3.0	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
^a 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	≤ 5.0	GB 5009.22

注1：a仅适用于复合调味油，且可先测定总砷，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

即食类产品的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 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、花生油、棕榈油、大豆色拉油、芝麻油中的一种或几种）为主要原料，加入香辛料[辣椒、花椒、麻椒、藤椒、胡椒、姜、高良姜、桂皮、肉桂、八角、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、细叶芹、芹菜、欧芹、阴香、枫茅、留兰香、调料九里香、多香果、蒙百里香、百里香、紫苏中的一种或几种]、鲜洋葱、鲜大葱、鲜小葱、鲜蒜、鲜香菜、鲜辣椒、鲜生姜、鲜花椒、食用香料[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、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、香叶油、异硫氰酸烯丙酯中的一种或几种]中的一种或几种，添加或不添加食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油中的一种或几种）、芝麻、碎花生仁、豆豉、辣椒红、食用香精中的一种或几种，经预处理或不预处理、加热浸泡或炸制或熬制（或无此工艺）、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。

河南北斗调味食品有限公司

Q B