411242S-2025

河南辣佰川食品有限公司企业标准

Q/HLS 0002S-2025

调味油

2025-04-24 发布　　2025-04-24 实施

河南辣佰川食品有限公司 发布

前　　言

本标准由河南辣佰川食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：赵龙。

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、菜籽油、棕榈油、芝麻油、葵花籽油、玉米油、花生油、橄榄油中的一种或几种）、动物油脂（牛油、猪油、羊油、鸡油、鸭油）中的一种或几种为主要原料，添加藤椒油、花椒油、辣椒油、芥末油、香辛料（辣椒、白胡椒、黑胡椒、花椒、八角、肉桂、丁香、小茴香、月桂叶、草果、高良姜、香茅、桂皮、肉豆蔻、砂仁、山奈、豆蔻、荜拨、孜然、芥末籽中的一种或多种）、青辣椒、红辣椒、青花椒、青藤椒、大葱、蒜、姜、洋葱、香菜、芹菜、红萝卜、白芷、橘皮（陈皮）、白芝麻、黑芝麻、豆瓣酱、豆豉、蚝油、食用盐、谷氨酸钠、味精、鸡精调味料中的一种或多种，经预处理、配料、炸制或不炸制、过滤或不过滤，添加或不添加辣椒红、食品用香料（丁香叶油、罗勒油、八角茴香油、大蒜油、中国肉桂油、芫荽籽油、芹菜籽油、生姜油、姜黄油、黑胡椒油树脂、白胡椒油树脂、孜然油、黄芥末油树脂、花椒提取物中的一种或几种）、5′-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、食品用香精中的一种或几种，经调配或不调配、包装而成的即食或非即食的食用调味油。

根据原辅料不同可分为：单一型调味油、复合型调味油。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.3动物油脂应符合 GB 10146 的规定。

2.1.4藤椒油、花椒油、辣椒油、芥末油应符合 NY/T 2111 的规定。

2.1.5香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.6青辣椒、红辣椒、青花椒、青藤椒、大葱、蒜、姜、洋葱、香菜、芹菜、红萝卜、白芷、橘皮(陈皮)应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.7芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.8豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。

2.1.9豆豉应符合 GB 2712 的规定。

2.1.10蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。

2.1.11食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.12谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。

2.1.13味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.14鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.15辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.16食品用香料应符合 GB 29938 的规定。

2.1.175′-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.18食品用香精应符合 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	取样品一份，置入无色透明的烧杯中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口后，品尝其滋味。
色 泽	具有产品应有色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，久置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，%	≤	2.0	GB 5009.236
酸价(KOH)，mg/g	≤	3.0（植物油为主料产品） 2.5（动物油为主料产品）	GB 5009.229
过氧化值，g/100g	≤	0.25（植物油为主料产品） 0.20（动物油为主料产品）	GB 5009.227
丙二醛，mg/100g	≤	0.25（动物油为主料产品）	GB 5009.181
无机砷(以 As 计)，mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
铅(以 Pb 计)，mg/kg	≤	1.0	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B_1，μg/kg	≤	10.0	GB 5009.22
*苯并[a]芘，μg/kg	≤	9.0	GB 5009.27
*苯并[a]芘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，农药残留限量应符合GB 2763的规定，污染物残留限量应符合GB 2762的规定，真菌毒素限量应符合GB 2761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

本标准适用于以植物油（大豆油、菜籽油、棕榈油、芝麻油、葵花籽油、玉米油、花生油、橄榄油中的一种或几种）、动物油脂（牛油、猪油、羊油、鸡油、鸭油）中的一种或几种为主要原料，添加藤椒油、花椒油、辣椒油、芥末油、香辛料（辣椒、白胡椒、黑胡椒、花椒、八角、肉桂、丁香、小茴香、月桂叶、草果、高良姜、香茅、桂皮、肉豆蔻、砂仁、山奈、豆蔻、荜拨、孜然、芥末籽中的一种或多种）、青辣椒、红辣椒、青花椒、青藤椒、大葱、蒜、姜、洋葱、香菜、芹菜、红萝卜、白芷、橘皮（陈皮）、白芝麻、黑芝麻、豆瓣酱、豆豉、蚝油、食用盐、谷氨酸钠、味精、鸡精调味料中的一种或多种，经预处理、配料、炸制或不炸制、过滤或不过滤，添加或不添加辣椒红、食品用香料（丁香叶油、罗勒油、八角茴香油、大蒜油、中国肉桂油、芫荽籽油、芹菜籽油、生姜油、姜黄油、黑胡椒油树脂、白胡椒油树脂、孜然油、黄芥末油树脂、花椒提取物中的一种或几种）、5′-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、食品用香精中的一种或几种，经调配或不调配、包装而成的即食或非即食的食用调味油。

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，参照相关标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准产品属性为调味品。

本标准中苯并[a]芘指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南辣佰川食品有限公司

HN QB