



411284S-2025



河南岳磨粮油食品有限公司企业标准

Q/HYL 0001S-2025

调味油

2025-04-28 发布

2025-04-28 实施

河南岳磨粮油食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南岳磨粮油食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：岳恒来。

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。

本标准适用于以食用植物油（芝麻油、大豆油、玉米油、菜籽油、葵花籽油、花生油中的一种或几种）为原料，加入食品用香料（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、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、小茴香酊、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、甜橙油中的一种或几种）、食用香精中的一种或几种，添加或不添加食用动物油脂（牛油、羊油、猪油、鸡油中的一种或几种）、香辛料（芝麻、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、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、阴香、芫荽、枫茅、留兰香、调料九里香、欧芹、多香果、蒙百里香、百里香、香莢兰中的一种或几种）、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、包装加工而成的调味油。

根据所用原料不同，产品分类为辣椒调味油、花椒调味油、麻椒调味油、芥末调味油、葱调味油、姜调味油、蒜调味油、孜然调味油、芥末调味油、芝麻调味油、风味调味油、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 大蒜油应符合 GB 1886.272 的规定。

2.1.3 八角茴香油应符合 GB 1886.140 的规定。

2.1.4 黄芥末提取物/黄芥末油树脂应符合 GB 1886.139 的规定。

2.1.5 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。

2.1.6 生姜油应符合 GB 1886.29 的规定。

2.1.7 香叶油应符合 GB 1886.200 的规定。

2.1.8 香茅油应符合 1886.27 的规定。

2.1.9 椒样薄荷油应符合 GB 1886.278 的规定。2.1.10 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、肉豆蔻油树脂、黑胡椒油树脂、罗勒油、九里香浸膏、小豆蔻油、

小茴香酊、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。

2.1.11 异硫氰酸烯丙酯应符合 GB 29980 的规定。

2.1.12 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.13 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。

2.1.14 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.15 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.16 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	油状液体，允许有少量沉淀	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	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气味，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，%	≤ 3.0	GB 5009.236
酸价（以脂肪计）（KOH），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	≤ 0.8	GB 5009.12
无机砷（以 As 计），mg/k	≤ 0.1	GB 5009.11
苯并（a）芘，μg/kg	≤ 10	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/k	≤ 5.0	GB 5009.22
注：*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

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 样品的采样和处理按 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。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、酸价、过氧化值。型式检验应符合国家相关规定。

编制说明

本标准适用于以食用植物油（芝麻油、大豆油、玉米油、菜籽油、葵花籽油、花生油中的一种或几种）为原料，加入食品用香料（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、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、小茴香酊、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、甜橙油中的一种或几种）、食用香精中的一种或几种，添加或不添加食用动物油脂（牛油、羊油、猪油、鸡油中的一种或几种）、香辛料（芝麻、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、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、阴香、芫荽、枫茅、留兰香、调料九里香、欧芹、多香果、蒙百里香、百里香、香莢兰中的一种或几种）、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，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南岳磨粮油食品有限公司