



411471S-2025



焦作味欢生物科技有限公司企业标准

Q/JWHS 0001S-2025

# 调味油

2025-05-15 发布

2025-05-15 实施

焦作味欢生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由焦作味欢生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：袁延峰、李明波、陈星旭。

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（大豆油、菜籽油、棕榈油、芝麻油、葵花籽油、玉米油、花生油中的一种或几种）为原料，加入辣椒、花椒、藤椒、葱（大葱、小葱）、洋葱、姜、大蒜、白胡椒、黑胡椒、孜然、八角茴香、小茴香、桂皮、丁香、芹菜籽、肉豆蔻、当归、山奈、莳萝、芫荽、木姜子、姜黄、月桂叶、高良姜、白芷、草果、砂仁、陈皮、百里香、紫苏、豆蔻、小豆蔻、荜拔、香茅、黑芥籽、黄芥籽、荆芥、甜罗勒、葫芦巴、薄荷中的一种或几种，经预处理，采用超临界二氧化碳萃取、水蒸气蒸馏、压榨、食用植物油（大豆油或菜籽油）或食用酒精浸提中一种或多种加工方法提取风味成分，加入或不加入调味油（藤椒油、花椒油、辣椒油、芥末油、葱油、蒜油、麻椒油中的一种或几种）、食品用香精、辣椒红、食品用香料（异硫氰酸烯丙酯、山苍子油中的一种或两种）、芝麻、豆豉中的一种或几种，经混合或不混合、包装加工而成的即食或非即食调味油。

根据食用方式不同可分为：即食调味油、非即食调味油。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 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 辣椒、花椒、藤椒、葱（大葱、小葱）、洋葱、姜、大蒜、白胡椒、黑胡椒、孜然、八角茴香、小茴香、桂皮、丁香、芹菜籽、肉豆蔻、当归、山奈、莳萝、芫荽、木姜子、姜黄、月桂叶、高良姜、草果、砂仁、百里香、紫苏、豆蔻、小豆蔻、荜拔、香茅、黑芥籽、黄芥籽、荆芥、甜罗勒、葫芦巴、薄荷应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.4 陈皮、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版的規定。

2.1.5 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。

2.1.6 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。

2.1.7 调味油应符合 NY/T 2111 的规定。

2.1.8 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.9 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.10 食品用香料 GB 29938 的规定。

2.1.11 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.12豆豉应符合 GB 2712 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
过氧化值, g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
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 <sub>1</sub> , 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 <sup>a</sup> 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、过氧化值的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以食用植物油（大豆油、菜籽油、棕榈油、芝麻油、葵花籽油、玉米油、花生油中的一种或几种）为原料，加入辣椒、花椒、藤椒、葱（大葱、小葱）、洋葱、姜、大蒜、白胡椒、黑胡椒、孜然、八角茴香、小茴香、桂皮、丁香、芹菜籽、肉豆蔻、当归、山奈、苜蓿、芫荽、木姜子、姜黄、月桂叶、高良姜、白芷、草果、砂仁、陈皮、百里香、紫苏、豆蔻、小豆蔻、荜拔、香茅、黑芥籽、黄芥籽、荆芥、甜罗勒、葫芦巴、薄荷中的一种或几种，经预处理，采用超临界二氧化碳萃取、水蒸气蒸馏、压榨、食用植物油（大豆油或菜籽油）或食用酒精浸提中一种或多种加工方法提取风味成分，加入或不加入调味油（藤椒油、花椒油、辣椒油、芥末油、葱油、蒜油、麻椒油中的一种或几种）、食品用香精、辣椒红、食品用香料（异硫氰酸烯丙酯、山苍子油中的一种或两种）、芝麻、豆豉中的一种或几种，经混合或不混合、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，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。本标准中所涉及产品，由于香辛料提取物中挥发性风味物质较多，游离脂肪酸和有机酸含量较高，对于终产品的水分及挥发物、酸价指标干扰较大，因此，本标准中不再制定该项指标。

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。

焦作味欢生物科技有限公司