



411664S-2025



南阳科尔沁肉制品有限公司企业标准

Q/NKR 0009S-2025

食用调味油

2025-05-29 发布

2025-05-29 实施

南阳科尔沁肉制品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳科尔沁肉制品有限公司提出。

本标准由南阳科尔沁肉制品有限公司、内蒙古科牛优选食品有限公司、内蒙古阿都沁塔拉食品有限公司共同起草。

本标准主要起草人：王闯、陈明波、傅波、王根永、苏都必力格。

H N

Q B

食用调味油

1 范围

本标准规定了食用调味油的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以植物油 [芝麻油、大豆油、大豆色拉油、菜籽油、葵花籽油、玉米油、橄榄油、胡麻油（亚麻籽油）、稻米油、油茶籽油中的一种或几种]、食用动物油脂（食用鸡油、食用牛油、食用羊油、鸭油的一种或多种）中的一种或多种为原料，加入香辛料（辣椒、花椒、藤椒、八角、桂皮、丁香、砂仁、小茴香、芥末籽、孜然、芝麻、葱、洋葱、姜、蒜中的一种或几种）、泡椒、郫县豆瓣酱、豆豉中的一种或几种，经加热浸泡（或不加热浸泡）或炸制或熬制、过滤，加入或不加入食用香精、花椒油、藤椒油、辣椒油中的几种，经调配、搅拌、灌装、封口、包装制成的即食或非即食食用调味油。

产品根据添加原辅料不同分为以下几种：香辛料调味油、单一食用调味油、复合食用调味油。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 胡麻油、稻米油、大豆色拉油应符合和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 油茶籽油应符合 GB/T 11765 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.10 食用鸡油、食用牛油、食用羊油、鸭油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.11 花椒油、藤椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.12 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.13 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.14 郫县豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.15 泡椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.16 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	常温下呈透明状、稠状、浊状或油状流动液体， 允许分层及少量聚集物或沉淀物	取适量样品置于洁净的白瓷盘或烧杯中，自然光下，观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
色泽	呈本品应有的色泽	
气味、滋味	具有原料经混合、加工后特有的香气、滋味， 香气浓郁、味道纯正、无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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	≤ 5.0	GB 5009.236
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 5.0 (仅限以植物油为主要原料的产品)	GB 5009.229
	≤ 2.5 (仅限以动物油为主要原料的产品)	
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25 (仅限以植物油为主要原料的产品)	GB 5009.227
	≤ 0.2 (仅限以动物油为主要原料的产品)	
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5	GB 5009.22
苯并(a)芘, μg/kg	≤ 10	GB 5009.27
丙二醛, mg/100g	≤ 0.25 (仅限以动物油为主要原料的产品)	GB 5009.181
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

注: *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, /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应符合 JJF 1070 的规定

2.6 加工过程中的卫生要求

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，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、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 H N

Q B

编制说明

本标准适用于以植物油〔芝麻油、大豆油、大豆色拉油、菜籽油、葵花籽油、玉米油、橄榄油、胡麻油（亚麻籽油）、稻米油、油茶籽油中的一种或几种〕、食用动物油脂（食用鸡油、食用牛油、食用羊油、鸭油的一种或多种）中的一种或多种为原料，加入香辛料（辣椒、花椒、藤椒、八角、桂皮、丁香、砂仁、小茴香、芥末籽、孜然、芝麻、葱、洋葱、姜、蒜中的一种或几种）、泡椒、郫县豆瓣酱、豆豉中的一种或几种，经加热浸泡（或不加热浸泡）或炸制或熬制、过滤，加入或不加入食用香精、花椒油、藤椒油、辣椒油中的几种，经调配、搅拌、灌装、封口、包装制成的即食或非即食食用调味油。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，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。

南阳科尔沁肉制品有限公司