



411773S-2025



河南正修食品科技有限公司企业标准

Q/ZXS 0001S-2025

调味油

2025-06-10 发布

2025-06-10 实施

河南正修食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南正修食品科技有限公司提出。

本标准由河南正修食品科技有限公司起草。

本标准起草人：岳东东，刘化冰。

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、玉米油、菜籽油、花生油、橄榄油、芝麻油、棉籽油、葵花籽油、亚麻籽油、棕榈油、油茶籽油）和食用动物油脂（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油）中的一种或几种为主要原料，添加香辛料[丁香、八角茴香（八角）、小豆蔻、小茴香、大清桂、牛至、龙蒿、百里香、阴香、多香果、肉豆蔻、芹菜籽、芫荽、葛缕子、莳萝、香豆蔻、桂皮、甜罗勒、大蒜、大葱、小葱、白欧芥、白胡椒、木姜子、花椒、阿魏、姜、洋葱、香茅、砂仁、韭葱、高良姜、荜拔、黑芥子（芥末籽）、椒样薄荷、辣椒、辣根、薄荷、调料九里香、山奈、月桂叶（香叶）、甘草、石榴、甘牛至、香椿、芝麻、芒果、香旱芹、杨桃、豆蔻、菖蒲、枫茅、刺柏、刺山柑、细叶芹、欧芹、罗晃子、孜然（枯茗）、姜黄、葫芦巴、草果、香荚兰、迷迭香、留兰香、圆叶当归、蒙百里香、藏红花]中的一种或几种（经预处理）、添加或不添加食用盐、白砂糖、味精、辣椒红、辣椒油树脂、郫县豆瓣酱、豆豉、酿造酱油、乙基麦芽酚、食用香精中的一种或几种，经加热浸提、调配或不调配、过滤或不过滤、灌装、包装制成的调味油。

产品根据所用原辅料不同可分为：香辛料调味油、复合调味油、风味调味油。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆油应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 的规定。
- 2.1.2 玉米油应符合 GB 2716 和 GB/T 19111 的规定。
- 2.1.3 菜籽油应符合 GB 2716 和 GB/T 1536 的规定。
- 2.1.4 花生油应符合 GB 2716 和 GB/T 1534 的规定。
- 2.1.5 橄榄油应符合 GB 2716 和 GB/T 23347 的规定。
- 2.1.6 芝麻油应符合 GB 2716 和 GB/T 8233 的规定。
- 2.1.7 棉籽油应符合 GB 2716 和 GB/T 1537 的规定。
- 2.1.8 葵花籽油应符合 GB 2716 和 GB/T 10464 的规定。
- 2.1.9 亚麻籽油应符合 GB 2716 和 GB/T 8235 的规定。
- 2.1.10 棕榈油应符合 GB 2716 和 GB/T 15680 的规定。
- 2.1.11 油茶籽油应符合 GB 2716 和 GB/T 11765 的规定。
- 2.1.12 食用动物油脂（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油）应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.13 香辛料应符合 GB/T 21725 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.14 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.15 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.16 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

- 2.1.17 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.18 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.19 郫县豆瓣酱应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.20 豆豉应符合 GB/T 42464 的规定。
- 2.1.21 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.22 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.23 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	液体油状或半固体油状，允许分层及少量原料物质聚集物或沉淀物	取适量样品，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；温开水漱口后，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、滋味，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(KOH)(以脂肪计)，mg/g	≤ 5.0（仅限以植物油为主要原料的产品） 2.5（仅限以动物油为主要原料的产品）	GB 5009.229
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） 0.2（仅限以动物油为主要原料的产品）	GB 5009.227
丙二醛，mg/100g	≤ 0.25（仅限以动物油为主要原料的产品）	GB 5009.181
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
无机砷（以 Pb 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	≤ 10（仅限添加花生油、玉米油以外植物油的产品）	GB 5009.22
	20（仅限添加花生油、玉米油的产品）	
* 该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，其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	10 ²	10 ³	GB 4789. 10
a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。 n: 为同一批次产品应采集的样品件数；c: 为最大可允许超出 m 值的样品数；m: 为微生物指标可接受水平的限量值； M: 为微生物指标的最高限量值。					

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；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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、酸价、过氧化值指标。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（大豆油、玉米油、菜籽油、花生油、橄榄油、芝麻油、棉籽油、葵花籽油、亚麻籽油、棕榈油、油茶籽油）和食用动物油脂（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油）中的一种或几种为主要原料，添加香辛料[丁香、八角茴香（八角）、小豆蔻、小茴香、大清桂、牛至、龙蒿、百里香、阴香、多香果、肉豆蔻、芹菜籽、芫荽、葛缕子、莳萝、香豆蔻、桂皮、甜罗勒、大蒜、大葱、小葱、白欧芥、白胡椒、木姜子、花椒、阿魏、姜、洋葱、香茅、砂仁、韭葱、高良姜、荜拔、黑芥子（芥末籽）、椒样薄荷、辣椒、辣根、薄荷、调料九里香、山奈、月桂叶（香叶）、甘草、石榴、甘牛至、香椿、芝麻、芒果、香旱芹、杨桃、豆蔻、菖蒲、枫茅、刺柏、刺山柑、细叶芹、欧芹、罗幌子、孜然（枯茗）、姜黄、葫芦巴、草果、香荚兰、迷迭香、留兰香、圆叶当归、蒙百里香、藏红花]中的一种或几种（经预处理）、添加或不添加食用盐、白砂糖、味精、辣椒红、辣椒油树脂、郫县豆瓣酱、豆豉、酿造酱油、乙基麦芽酚、食用香精中的一种或几种，经加热浸提、调配或不调配、过滤或不过滤、灌装、包装制成的调味油。

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》的有关规定制订本标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

明确本产品为调味品

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南正修食品科技有限公司