



411920S-2025



河南省康味源食品科技有限公司企业标准

Q/HKS 0002S-2025

食用调味油

2025-06-25 发布

2025-06-25 实施

河南省康味源食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南省康味源食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草单位：河南省康味源食品科技有限公司。

本标准起草人：郝振东。

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。

本标准适用于以食用植物油(大豆油、芝麻油、棕榈油、花生油、菜籽油、玉米油、橄榄油、棉籽油、亚麻籽油、葵花籽油、油茶籽油、米糠油、核桃油、山茶油、食用植物调和油中的一种或几种)或食用动物油(猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油、鹅油中的一种或几种)为原料,加入或不加入酱类(豆瓣酱、甜面酱、郫县豆瓣、豆豉、辣椒酱、黄灯笼辣椒酱、香菇酱、咸蛋黄酱、番茄酱、番茄调味酱、咖喱酱、香辣酱、虾酱、蟹黄酱、芝麻酱、花生酱中的一种或几种)、食用盐、白砂糖、味精、红糖、冰糖、海藻糖、鸡精调味料、芝麻、花生、黄豆、酿造酱油、酿造食醋、料酒、白酒、黄酒、香辛料或香辛料粉(藤椒、辣椒、花椒、孜然、桂皮、姜、蒜、大葱、小葱、洋葱、草果、甘草、小茴香、黑胡椒、白胡椒、八角、月桂叶、小豆蔻、肉豆蔻、丁香、姜黄、高良姜、砂仁、山奈、荜拔、圆叶当归、木姜子、牛至、芫荽、薄荷叶、香茅、辣根、藏红花、留兰香、调料九里香、甜罗勒、欧芹、多香果、石榴、迷迭香、胡麻、白欧芥、罗晃子、百里香、香椿、香莢兰、肉桂中的一种或几种)、复合调味料中的一种或几种,蔬菜(大葱、洋葱、姜、蒜、红葱、香菜、南瓜、胡萝卜、芹菜、辣椒、番茄、竹笋、韭菜、香葱中的一种或几种)、食用菌或其干制品(香菇、茶树菇、杏鲍菇、金针菇、平菇、海鲜菇、牛肝菌、羊肚菌、松茸中的一种或几种)、人参(人工种植5年及5年以下)、栀子、葛根、薏苡仁、藿香、紫苏、白芷、橘皮、罗汉果、天贝、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、果蔬粉(山楂粉、番茄粉、笋干粉、芹菜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、卷心菜粉、南瓜粉、西兰花粉、白萝卜粉中的一种或几种)、花椒油、麻椒油、藤椒油、葱油、姜油、蒜油、芥末油、辣椒油、食品香料(花椒提取物、黄芥末提取物/黄芥末油树脂、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、白芷酊、香叶油、大蒜油、八角茴香油中的一种或几种)、生活饮用水、食品添加剂(单、双甘油脂肪酸酯、黄原胶、辣椒油树脂、辣椒红中的一种或几种)、食品用香精中的一种或几种,经原料预处理、炒制或熬制、过滤或不过滤、调配或不调配、包装而成的即食或非即食的调味油。

按照产品不同,产品分为复合调味油和香辛料调味油。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 花生油应符合 GB/T 1534、GB 2716 的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535、GB 2716 的规定。
- 2.1.3 菜籽油应符合 GB/T 1536、GB 2716 的规定。
- 2.1.4 葵花籽油应符合 GB/T 10464、GB 2716 的规定。
- 2.1.5 油茶籽油应符合 GB/T 11765、GB 2716 的规定。
- 2.1.6 棕榈油应符合 GB/T 15680、GB 2716 的规定。
- 2.1.7 玉米油应符合 GB/T 19111、GB 2716 的规定。

- 2.1.8 橄榄油应符合 GB/T 23347、GB 2716 的规定。
- 2.1.9 芝麻油应符合 GB/T 8233、GB 2716 的规定。
- 2.1.10 亚麻籽油应符合 GB/T 8235、GB 2716 的规定。
- 2.1.11 核桃油应符合 GB/T 22327、GB 2716 的规定。
- 2.1.12 棉籽油应符合 GB/T 1537、GB 2716 的规定。
- 2.1.13 山茶油、食用植物调和油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 食用动物油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.15 香辛料或香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.16 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.17 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.18 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.19 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.20 芝麻应符合 GB/T 11761 或 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.21 花椒油、麻椒油、藤椒油、葱油、姜油、蒜油、芥末油、辣椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.22 辣椒油树脂应符合 GB 28314 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.23 花椒提取物、黄芥末提取物/黄芥末油树脂、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、白芷酊、香叶油应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.24 大蒜油应符合 GB 1886.272 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.25 八角茴香油应符合 GB 1886.140 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.26 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.27 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.28 米糠油应符合 GB/T 19112 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.29 食用菌或其干制品应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.30 蔬菜应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.31 栀子、葛根、薏苡仁、藿香、紫苏、白芷、橘皮、罗汉果天贝应清洁，无污染，其质量要求应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.32 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.33 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.34 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.35 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.36 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.37 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.38 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。

- 2.1.39 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.40 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.41 辣椒酱、黄灯笼辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.42 人参(人工种植 5 年及 5 年以下)应符合卫生部公告 2012 年第 17 号的规定。
- 2.1.43 玫瑰花(重瓣红玫瑰)应符合卫生部公告 2010 年第 3 号的规定。
- 2.1.44 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.45 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.46 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.47 郫县豆瓣酱应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.48 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.49 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.50 红糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.51 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.52 黄豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.53 白酒应符合 GB/T 10781.2 的规定。
- 2.1.54 番茄调味酱、咖喱酱、香辣酱、香菇酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.55 虾酱、蟹黄酱应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.56 咸蛋黄酱应符合 SB/T 10754 的规定。
- 2.1.57 复合调味料应符合 GB 31644 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	取 50mL 混合均匀的被测样品于无色透明的烧杯中, 在自然光下, 观察其性状、色泽、嗅其气味。用温开水漱口, 品其滋味, 并检查有无外来杂质。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品应有的气味和滋味, 无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质, 久置后允许有少量沉淀物质	

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, %	≤ 3.0	GB 5009.236
酸价(KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229

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	≤	0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	10.0	GB 5009.22
苯并(a)芘, μg/kg	≤	10.0	GB 5009.27
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, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
注1: 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 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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用植物油(大豆油、芝麻油、棕榈油、花生油、菜籽油、玉米油、橄榄油、棉籽油、亚麻籽油、葵花籽油、油茶籽油、米糠油、核桃油、山茶油、食用植物调和油中的一种或几种)或食用动物油(猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油、鹅油中的一种或几种)为原料,加入或不加入酱类(豆瓣酱、甜面酱、郫县豆瓣、豆豉、辣椒酱、黄灯笼辣椒酱、香菇酱、咸蛋黄酱、番茄酱、番茄调味酱、咖喱酱、香辣酱、虾酱、蟹黄酱、芝麻酱、花生酱中的一种或几种)、食用盐、白砂糖、味精、红糖、冰糖、海藻糖、鸡精调味料、芝麻、花生、黄豆、酿造酱油、酿造食醋、料酒、白酒、黄酒、香辛料或香辛料粉(藤椒、辣椒、花椒、孜然、桂皮、姜、蒜、大葱、小葱、洋葱、草果、甘草、小茴香、黑胡椒、白胡椒、八角、月桂叶、小豆蔻、肉豆蔻、丁香、姜黄、高良姜、砂仁、山奈、荜拔、圆叶当归、木姜子、牛至、芫荽、薄荷叶、香茅、辣根、藏红花、留兰香、调料九里香、甜罗勒、欧芹、多香果、石榴、迷迭香、胡麻、白欧芥、罗晃子、百里香、香椿、香莢兰、肉桂中的一种或几种)、复合调味料中的一种或几种,蔬菜(大葱、洋葱、姜、蒜、红葱、香菜、南瓜、胡萝卜、芹菜、辣椒、番茄、竹笋、韭菜、香葱中的一种或几种)、食用菌或其干制品(香菇、茶树菇、杏鲍菇、金针菇、平菇、海鲜菇、牛肝菌、羊肚菌、松茸中的一种或几种)、人参(人工种植5年及5年以下)、栀子、葛根、薏苡仁、藿香、紫苏、白芷、橘皮、罗汉果、天贝、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、果蔬粉(山楂粉、番茄粉、笋干粉、芹菜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、卷心菜粉、南瓜粉、西兰花粉、白萝卜粉中的一种或几种)、花椒油、麻椒油、藤椒油、葱油、姜油、蒜油、芥末油、辣椒油、食品香料(花椒提取物、黄芥末提取物/黄芥末油树脂、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、白芷酊、香叶油、大蒜油、八角茴香油中的一种或几种)、生活饮用水、食品添加剂(单、双甘油脂肪酸酯、黄原胶、辣椒油树脂、辣椒红中的一种或几种)、食品用香精中的一种或几种,经原料预处理、炒制或熬制、过滤或不过滤、调配或不调配、包装而成的即食或非即食的调味油。

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,参照国家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。

本产品属于调味品

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省康味源食品科技有限公司