



411926S-2025



河南酱工坊食品有限公司企业标准

Q/JGFS 0004S-2025

调味油

2025-06-25 发布

2025-06-25 实施

河南酱工坊食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南酱工坊食品有限公司提出。

本标准由河南酱工坊食品有限公司起草。

本标准主要起草人：刘思民。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以植物油（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）、食用动物油脂（食用猪油、牛油、鸡油、羊油中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，添加藤椒油、花椒油、辣椒油、芥末油、香辛料（辣椒、白胡椒、黑胡椒、花椒、八角、肉桂、丁香、小茴香、月桂叶、草果、高良姜、香茅、桂皮、肉豆蔻、砂仁、山奈、豆蔻、荜拨、孜然、芥末籽、孜然中的一种或多种）、青辣椒、红辣椒、青花椒、青藤椒、大葱、蒜、姜、洋葱、香菜、芹菜、红萝卜、白芷、橘皮（陈皮）、白芝麻、黑芝麻、豆瓣酱、豆豉、辣椒红、辣椒油树脂、食品用香精中的一种或多种，经预处理、配料、炸制或不炸制、过滤或不过滤、调配、包装而成的即食或非即食的食用调味油。

根据原辅料不同可分为：单一型调味油、复合型调味油

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食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.4香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.5藤椒油、花椒油、辣椒油、芥末油应符合NY/T 2111的规定。
- 2.1.6青辣椒、红辣椒、青花椒、青藤椒、大葱、蒜、姜、洋葱、香菜、芹菜、红萝卜、白芷、橘皮(陈皮)应清洁、卫生、无污染，并符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 2.1.7芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.8豆瓣酱应符合GB 2718的规定。
- 2.1.9豆豉应符合GB 2712的规定。
- 2.1.10辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.11辣椒油树脂应符 GB 28314 的规定。
- 2.1.12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	油状、稠状液态或半固态，允许有加热可溶性沉淀	取适量样品倒入洁净的烧杯中，在自然光下进行观察其性状、色泽、杂质。取适量样品倒
色泽	具有该产品应有的色泽	

气味、滋味	具有该产品应有气味、滋味，无异味，无异嗅	入烧杯中，水浴加热至 50℃，用玻璃棒迅速搅拌，嗅其气味，用温开水漱口后，品其滋味。
杂质	无正常视力可见外来杂质，允许有部分原料物质沉淀	

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，g/100g	≤	5.0	GB 5009.236
酸价（KOH）（以脂肪计） ^a ，mg/g	以植物油为主料的产品 ≤	5.0	GB 5009.229
	以动物油为主料的产品 ≤	2.5	
过氧化值（以脂肪计），g/100g	以植物油为主料的产品 ≤	0.25	GB 5009.227
	以动物油为主料的产品 ≤	0.20	
丙二醛 ^b ，mg/100g	≤	0.25	GB 5009.181
无机砷（以As计） ^c ，mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ ^d ，μg/kg	≤	10	GB 5009.22
*苯并[a]芘，μg/kg	≤	9.0	GB 5009.27
* 铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a 仅适用于未使用发酵型配料（如豆瓣酱、豆豉等）的调味油产品 b 仅适用于以动物油为主要原料的产品。 c 对于制定无机砷限量的食品可先测定其总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定。 d 仅适用于以植物油为主要原料的产品。			

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	100	1000	GB 4789.10

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 食品生产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;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、水分及挥发物、净含量及允许短缺量、酸价、过氧化值的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以植物油（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）、食用动物油脂（食用猪油、牛油、鸡油、羊油中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，添加藤椒油、花椒油、辣椒油、芥末油、香辛料（辣椒、白胡椒、黑胡椒、花椒、八角、肉桂、丁香、小茴香、月桂叶、草果、高良姜、香茅、桂皮、肉豆蔻、砂仁、山奈、豆蔻、荜拨、孜然、芥末籽、孜然中的一种或多种）、青辣椒、红辣椒、青花椒、青藤椒、大葱、蒜、姜、洋葱、香菜、芹菜、红萝卜、白芷、橘皮（陈皮）、白芝麻、黑芝麻、豆瓣酱、豆豉、辣椒红、辣椒油树脂、食品用香精中的一种或多种，经预处理、配料、炸制或不炸制、过滤或不过滤、调配、包装而成的即食或非即食的食用调味油。

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，参照相关标准制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本产品属性为GB 2760中的12.0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。

河南酱工坊食品有限公司