411727S-2025

河南千禧鹰味业有限公司企业标准

Q/HXY 0004S-2025

调味油

2025-06-06 发布　　2025-06-06 实施

河南千禧鹰味业有限公司 发布

前　言

本标准由河南千禧鹰味业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘金超、李晓刚、吕晓龙。

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、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、荜拨、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、香荚兰、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）、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 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 豆瓣酱、甜面酱、郫县豆瓣应符合 GB 2718 的规定。

2.1.4 豆豉、天贝应符合 GB 2712 的规定。

2.1.5 辣椒酱、黄灯笼辣椒酱、香菇酱、咸蛋黄酱、番茄调味酱、咖喱酱、香辣酱、复合调味料应 符合 GB 31644 的规定。

2.1.6 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。

2.1.7 虾酱、蟹黄酱应符合 GB 10133 的规定。

2.1.8 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。

2.1.9 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。

2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.12 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.13 红糖、冰糖应符合 GB 10134 的规定。

2.1.14 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。

2.1.15 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

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

2.1.17 花生应符合 GB/T 1532 的规定。

2.1.18 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.19 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。

2.1.20 酿造食醋应符合 GB 2719 的规定。

2.1.21 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

2.1.22 白酒应符合 GB 2757 的规定。

2.1.23 黄酒应符合 GB 2758 的规定。

2.1.24 香辛料或香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.25 食用动物油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.26 蔬菜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.27 食用菌或其干制品应符合 GB 7096 的规定。

2.1.28 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合原卫生部公告（2012 年第 17 号）的规定。

2.1.29 栀子、葛根、薏苡仁、藿香、紫苏、白芷、橘皮、罗汉果应符合《中华人民共和国药典》的规定。

2.1.30 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.31 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.32 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.33 单,双甘油脂肪酸脂应符合 GB 1886.65 的规定。

2.1.34 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.35 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.36 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。

2.1.37 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.2 感官要求

感官要求符合表 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	具有产品应有的色泽	
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
水分及挥发物，%	≤	2.0	GB 5009.236
酸价(KOH),mg/g	≤	3.0（以植物油为主料的产品）	GB 5009.229
		2.5（以动物油为主料的产品）	
过氧化值，g/100g	≤	0.25（以植物油为主料的产品）	GB 5009.227
		0.2（以动物油为主料的产品）	
丙二醛，mg/100g	≤	0.2（仅限以动物油为主料的产品）	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
黄曲霉毒素 B_1，μg/kg	≤	10.0	GB 5009.22
苯并[a]芘，μg/kg	≤	10	GB 5009.27
*铅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，/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、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、荜拨、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、香荚兰、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）、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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南千禧鹰味业有限公司