



411728S-2025



赢世食品（河南）有限公司企业标准

Q/YSHN 0001S-2025

调味油

2025-06-06 发布

2025-06-06 实施

赢世食品（河南）有限公司 发布

前 言

本标准由赢世食品（河南）有限公司提出。

本标准由赢世食品（河南）有限公司起草。

本标准主要起草人：邢盖、杨小利。

H N
Q B

调味油

1 范围

本标准规定了调味油的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以食用植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、葵花籽油、花生油、大豆色拉油、芝麻油中的一种或几种）、食用动物油脂（鸡油、羊油、牛油、猪油、鸭油中的一种或几种）中的一种或几种为原料，加入香辛料【洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒟蒻、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、芹菜籽、辣根、龙蒿、黑芥籽、辣椒、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、枯茗（孜然）、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂叶、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荳蔻、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、花椒、姜中的一种或几种】、蔬菜【洋葱、大葱、红葱头、小葱、韭葱、大蒜、香菜、辣椒、香椿、薄荷、芹菜、香芹、白萝卜、胡萝卜、芥菜、韭菜、韭黄、蒜黄中的一种或几种】、白芷、山药、山楂、罗汉果、橘皮（陈皮）、藿香、淡豆豉、紫苏、党参、黄芪、天麻中的一种或几种，添加或不添加食用菌【香菇、猴头菇、牛肝菌、羊肚菌、松茸、竹荪、茶树菇、杏鲍菇、平菇、鸡腿菇、鸡枞菌中的一种或几种】、酱腌菜（酸菜、泡椒、泡姜、泡豇豆、酸萝卜、酸豆角中的一种或几种）、白砂糖、冰糖、豆瓣酱、豆豉、食用盐、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、鱼露、白酒中的一种或几种，添加或不添加食品用香料（大蒜油、八角茴香油、黄芥末提取物/黄芥末油树脂、辣椒油树脂、生姜油、香叶油、香茅油、椒样薄荷油、花椒提取物、洋葱油、香葱油、小茴香油、丁香叶油、孜然油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、异硫氰酸烯丙酯、黑胡椒油树脂、罗勒油、九里香浸膏、小豆蔻油、小茴香酊、芫荽籽油、芹菜花油、芹菜籽油、香紫苏油、辣椒酊、百里香油、西印度月桂叶提取物、生姜浸膏、良姜根提取物、欧芹叶油、甘牛至油、黑胡椒油、葛缕籽油、茴芹油、白胡椒油、白胡椒油树脂、当归籽油、肉豆蔻衣油树脂、月桂叶油、棕芥末提取物、紫苏油、芹菜籽提取物、香叶提取物、芹菜叶油、芫荽油/油树脂中的一种或几种】、食品用香精、辣椒红、乙基麦芽酚中的一种或几种，经预处理或不处理、配料、混合、加热、油炸或熬制、过滤、调配或不调配、灌装、包装加工而成的调味油。

根据所用原辅料不同，产品分类为：以植物油为主要原料的调味油、以动物油为主要原料的调味油、复合调味油。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用植物油应符合GB 2716的规定。

2.1.2 食用动物油脂应符合GB 10146的规定。

2.1.3 香辛料应符合GB/T 15691的规定。

- 2.1.4蔬菜应清洁、卫生、无腐烂、无变质。
- 2.1.5白芷、山药、山楂、罗汉果、橘皮（陈皮）、藿香、淡豆豉、紫苏应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。
- 2.1.6党参、黄芪、天麻应符合卫健委2023年第9号公告的规定。
- 2.1.7食用菌应符合GB 7096的规定。
- 2.1.8酱腌菜应符合GB 2714的规定。
- 2.1.9白砂糖、冰糖应符合GB 13104的规定。
- 2.1.10豆瓣酱应符合GB 2718的规定。
- 2.1.11豆豉应符合GB 2712的规定。
- 2.1.12食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.13味精应符合GB 2720的规定。
- 2.1.15白酒应符合GB 2757的规定。
- 2.1.14鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料应符合GB 31644的规定。
- 2.1.16 大蒜油应符合GB 1886.272和GB 29938的规定。
- 2.1.17 八角茴香油应符合GB 1886.140和GB 29938的规定。
- 2.1.18 黄芥末提取物/黄芥末油树脂应符合GB 1886.139和GB 29938的规定。
- 2.1.19 辣椒油树脂应符合GB 28314和GB 29938的规定。
- 2.1.20 生姜油应符合 GB 1886.29 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.21 香叶油应符合 GB 1886.200 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.22 香茅油应符合 1886.271 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.23 椒样薄荷油应符合 1886.278 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.24 花椒提取物、洋葱油、香葱油、小茴香油、丁香叶油、孜然油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、异硫氰酸烯丙酯、黑胡椒油树脂、罗勒油、九里香浸膏、小豆蔻油、小茴香酊、芫荽籽油、芹菜花油、芹菜籽油、香紫苏油、辣椒酊、百里香油、西印度月桂叶提取物、生姜浸膏、良姜根提取物、欧芹叶油、甘牛至油、黑胡椒油、葛缕籽油、茴芹油、白胡椒油、白胡椒油树脂、当归籽油、肉豆蔻衣油树脂、月桂叶油、棕芥末提取物、紫苏油、芹菜籽提取物、香叶提取物、芹菜叶油、芫荽油/油树脂应符合GB29938的规定。
- 2.1.25 食品用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.26 辣椒红应符合GB 1886.34的规定。
- 2.1.27 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.28 鱼露应符合 GB 10133 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。
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	
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		≤ 0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ ^d ，μg/kg		≤ 10	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。 a 仅适用于未使用发酵型配料（如豆酱、面酱等）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

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

本标准适用于以食用植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、葵花籽油、花生油、大豆色拉油、芝麻油中的一种或几种）、食用动物油脂（鸡油、羊油、牛油、猪油、鸭油中的一种或几种）中的一种或几种为原料，加入香辛料【洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茴香、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、芹菜籽、辣根、龙蒿、黑芥籽、辣椒、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂叶、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、花椒、姜中的一种或几种】、蔬菜【洋葱、大葱、红葱头、小葱、韭葱、大蒜、香菜、辣椒、香椿、薄荷、芹菜、香芹、白萝卜、胡萝卜、芥菜、韭菜、韭黄、蒜黄中的一种或几种】、白芷、山药、山楂、罗汉果、橘皮（陈皮）、藿香、淡豆豉、紫苏、党参、黄芪、天麻中的一种或几种，添加或不添加食用菌【香菇、猴头菇、牛肝菌、羊肚菌、松茸、竹荪、茶树菇、杏鲍菇、平菇、鸡腿菇、鸡枞菌中的一种或几种】、酱腌菜（酸菜、泡椒、泡姜、泡豇豆、酸萝卜、酸豆角中的一种或几种）、白砂糖、冰糖、豆瓣酱、豆豉、食用盐、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、鱼露、白酒中的一种或几种，添加或不添加食品用香料（大蒜油、八角茴香油、黄芥末提取物/黄芥末油树脂、辣椒油树脂、生姜油、香叶油、香茅油、椒样薄荷油、花椒提取物、洋葱油、香葱油、小茴香油、丁香叶油、孜然油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、异硫氰酸烯丙酯、黑胡椒油树脂、罗勒油、九里香浸膏、小豆蔻油、小茴香酊、芫荽籽油、芹菜花油、芹菜籽油、香紫苏油、辣椒酊、百里香油、西印度月桂叶提取物、生姜浸膏、良姜根提取物、欧芹叶油、甘牛至油、黑胡椒油、葛缕籽油、茴芹油、白胡椒油、白胡椒油树脂、当归籽油、肉豆蔻衣油树脂、月桂叶油、棕芥末提取物、紫苏油、芹菜籽提取物、香叶提取物、芹菜叶油、芫荽油/油树脂中的一种或几种】、食品用香精、辣椒红、乙基麦芽酚中的一种或几种，经预处理或不处理、配料、混合、加热、油炸或熬制、过滤、调配或不调配、灌装、包装加工而成的调味油。

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，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。