



412176S-2025



周口市憨妈妈食品有限公司企业标准

Q/ZHS 0002S-2025

调味油

2025-07-15 发布

2025-07-15 实施

周口市憨妈妈食品有限公司 发布

前 言

本标准由周口市憨妈妈食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张梅英。

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（芝麻油、大豆油、玉米油、菜籽油、葵花籽油、花生油中的一种或几种）为原料，加入食品用香料（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、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、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、小茴香酐、芫荽籽油、芹菜花油、芹菜籽油、香紫苏油、辣椒酐、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、香叶提取物、芹菜叶油、芫荽油/油树脂、甜橙油中的一种或几种）、食用香精中的一种或几种，添加或不添加食用动物油脂（牛油、羊油、猪油、鸡油中的一种或几种）、香辛料（芝麻、辣椒、花椒、麻椒、藤椒、胡椒、姜、高良姜、桂皮、肉桂、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、香豆蔻、姜黄、月桂叶、芫荽、圆叶当归、香茅、荜拔、甜罗勒、甘草、孜然、小茴香、丁香、山柰、砂仁、芥末籽、细叶芹、芹菜、阴香、枫茅、留兰香、调料九里香、欧芹、多香果、蒙百里香、百里香、香茱兰中的一种或几种）、辣椒红、橘皮、白芷、山楂、栀子、桔红、桔梗、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、紫苏、荆芥、薄荷中的一种或几种，经配料、混合或加热浸泡或炸制或熬制、过滤或不过滤、调配或不调配、灌装、包装加工而成的调味油。

根据所用原料不同，产品分类为辣椒调味油、花椒调味油、藤椒调味油、麻椒调味油、芥末调味油、葱调味油、姜调味油、蒜调味油、孜然调味油、荆芥调味油、芥末调味油、芝麻调味油、风味调味油、香辛调味油、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 大蒜油应符合 GB 1886.272 的规定。

2.1.3 八角茴香油应符合 GB 1886.140 的规定。

2.1.4 黄芥末提取物/黄芥末油树脂应符合 GB 1886.269 的规定。

2.1.5 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。

2.1.6 生姜油应符合 GB 1886.29 的规定。

2.1.7 香叶油应符合 GB 1886.200 的规定。

2.1.8 香茅油应符合 GB 1886.271 的规定。

2.1.9 椒样薄荷油应符合 GB 1886.278 的规定。

2.1.10 花椒提取物、洋葱油、香葱油、生姜油、小茴香油、丁香叶油、孜然油、肉桂皮油、黑胡椒油树脂、罗勒油、九里香浸膏、小豆蔻油、小茴香酐、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、香叶提取物、芹菜叶油、芫荽油/油树脂、甜橙油应符合 GB 29938 的规定。

2.1.11 异硫氰酸烯丙酯应符合 GB 29980 的规定。

2.1.12 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.13 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。

2.1.14 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.15 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.16 橘皮、白芷、山楂、栀子、桔红、桔梗、淡豆豉、菊花、紫苏、荆芥、薄荷应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

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 | 油状液体，允许有少量沉淀 | 从样品中随机取出适量，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，然后以温开水漱口，品其滋味。 |
| 色泽 | 具有本品应有的色泽 | |
| 气、滋味 | 具有该产品应有的气味，无异味 | |
| 杂质 | 无肉眼可见外来杂质，允许有原料物质沉淀 | |

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，% | ≤ 3.0 | GB 5009.236 |
| 酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g | ≤ 5.0 | GB 5009.229 |
| 过氧化值（以脂肪计），g/100g | ≤ 0.25 | GB 5009.227 |
| *铅（以 Pb 计），mg/kg | ≤ 0.8 | GB 5009.12 |
| 无机砷（以 As 计） ^a ，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 | ≤ 5.0 | GB 5009.22 |

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

a 对于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。

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 |

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应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 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。

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（芝麻油、大豆油、玉米油、菜籽油、葵花籽油、花生油中的一种或几种）为原料，加入食品用香料（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、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、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、小茴香酞、芫荽籽油、芹菜花油、芹菜籽油、香紫苏油、辣椒酞、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、香叶提取物、芹菜叶油、芫荽油/油树脂、甜橙油中的一种或几种）、食用香精中的一种或几种，添加或不添加食用动物油脂（牛油、羊油、猪油、鸡油中的一种或几种）、香辛料（芝麻、辣椒、花椒、麻椒、藤椒、胡椒、姜、高良姜、桂皮、肉桂、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、香豆蔻、姜黄、月桂叶、芫荽、圆叶当归、香茅、荜拔、甜罗勒、甘草、孜然、小茴香、丁香、山柰、砂仁、芥末籽、细叶芹、芹菜、阴香、枫茅、留兰香、调料九里香、欧芹、多香果、蒙百里香、百里香、香莢兰中的一种或几种）、辣椒红、橘皮、白芷、山楂、栀子、桔红、桔梗、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、紫苏、荆芥、薄荷中的一种或几种，经配料、混合或加热浸泡或炸制或熬制、过滤或不过滤、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《调味料产品生产许可证审查细则》，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

周口市憨妈妈食品有限公司