



412216S-2025



河南酱味居食品有限公司企业标准

Q/HJWJ 0004S-2025

调味油

2025-07-21 发布

2025-07-21 实施

河南酱味居食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南酱味居食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郭晓鹏、郭兵军、关苏恒、赵西兵。

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。

本标准适用于以食用植物油（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、荜拨中的一种或多种）、青辣椒、红辣椒、青花椒、青藤椒、大葱、大蒜、姜、洋葱、香菜、孜然、白芷、橘皮（陈皮）、白芝麻、黑芝麻、豆瓣酱、豆豉、食品用香精中的一种或多种，添加或不添加辣椒红、辣椒油树脂中的一种或几种，经预处理、炸制或不炸制、过滤或不过滤、调配或不调配、包装而成的调味油。

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 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 藤椒油、花椒油、辣椒油、芥末油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.4 香辛料应符合 GB/T15691 的规定。
- 2.1.5 青辣椒、红辣椒、青花椒、青藤椒、大葱、大蒜、姜、洋葱、香菜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.6 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.7 白芷、橘皮（陈皮）应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.8 白芝麻、黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.10 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.11 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.12 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.13 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	油状液态或半固态，允许有加热可溶性沉淀	将样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味；然后用温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
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		≤ 0.9	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ^d ，μg/kg		≤ 10	GB 5009.22
苯并[a]芘，μg/kg		≤ 10.0	GB 5009.27

注：*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

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

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；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、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、荜拔中的一种或多种）、青辣椒、红辣椒、青花椒、青藤椒、大葱、大蒜、姜、洋葱、香菜、孜然、白芷、橘皮（陈皮）、白芝麻、黑芝麻、豆瓣酱、豆豉、食品用香精中的一种或多种，添加或不添加辣椒红、辣椒油树脂中的一种或几种，经预处理、炸制或不炸制、过滤或不过滤、调配或不调配、包装而成的调味油。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，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。

河南酱味居食品有限公司