



412220S-2025

驻马店永都供应链管理有限公司企业标准

Q/ZYD 0002S-2025

食用调味油

2025-07-21 发布

2025-07-21 实施

驻马店永都供应链管理有限公司 发布

前 言

本标准由驻马店永都供应链管理有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘国志、路杰、宋晶珠。

H N
Q B

食用调味油

1 范围

本标准规定了食用调味油的分类、要求、检验方法、检验规则。

本标准适用于以食用动物油脂（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、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、橄榄油中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，添加大葱、蒜、姜、洋葱、香菜、芹菜、红辣椒、青花椒、青藤椒、荆芥、胡萝卜、香辛料或其粉/颗粒【辣椒、白胡椒、黑胡椒、花椒、八角、桔茗（孜然）、肉桂、丁香、小茴香、肉豆蔻、月桂叶、草果、高良姜、芫荽、香茅、桂皮、肉豆蔻、砂仁、山奈、豆蔻、荜拨、孜然、甘草、芥末籽、香茅兰、薄荷、多香果、迷迭香、百里香、姜黄中的一种或几种】、白芝麻、黑芝麻、橘皮（陈皮）、白芷、藤椒油、花椒油、辣椒油、芥末油、洋葱油、八角茴香油、生姜油、郫县豆瓣、黄豆酱、豆瓣酱、豆豉、蚝油、食用盐、谷氨酸钠、味精、鸡精调味料中的一种或多种，经预处理、配料、炸制或不炸制、过滤或不过滤，添加或不添加辣椒红、辣椒油树脂、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、食品用香料（黑胡椒油树脂、白胡椒油树脂、孜然油、黄芥末油树脂、花椒提取物、大蒜油、肉桂酸钾中的一种或几种）、食品用香精中的一种或几种，经调配或不调配、包装而成的即食或非即食的食用调味油。

产品根据所用原辅料不同可分为：单一型食用调味油、复合型食用调味油。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。

2.1.2 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.3 大葱、蒜、姜、洋葱、香菜、芹菜、红辣椒、青花椒、青藤椒、荆芥、胡萝卜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.4 香辛料或其粉/颗粒应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.5 白芝麻、黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.6 橘皮（陈皮）、白芷应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

2.1.7 藤椒油、花椒油、辣椒油、芥末油、洋葱油、八角茴香油、生姜油应符合 NY/T 2111 的规定。

2.1.8 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。

2.1.9 黄豆酱应符合 GB/T 24399 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/T 42464 的规定。

2.1.12 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。

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

2.1.14 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。

2.1.15 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.16 鸡精调味料应符合 GB/T 45352 或 SB/T 10371 的规定。

- 2.1.17辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.18辣椒油树脂（食用香料）应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.19 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.20食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.21食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.22生产用水应符合GB 5749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	液体油状或半固体油状，允许分层及少量原料物质聚集物或沉淀物	取适量样品，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；温开水漱口后，品其滋味
色泽	具有产品应有色泽	
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	

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（以脂肪计）（KOH）/（mg/g）	≤ 5.0（仅限以植物油为主要原料的产品）	GB 5009.229
	≤ 2.5（仅限以动物油为主要原料的产品）	
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤ 0.25（仅限以植物油为主要原料的产品）	GB 5009.227
	≤ 0.20（仅限以动物油为主要原料的产品）	
丙二醛/（mg/100g）	≤ 0.25（仅限以动物油为主要原料的产品）	GB 5009.181
无机砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.9	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ /（μg/kg）	≤ 10（仅限以植物油为主要原料的产品）	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。		

2.4 微生物限量

即食类产品，其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

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 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，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、水分及挥发物、酸价、过氧化值。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用动物油脂（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、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、橄榄油中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，添加大葱、蒜、姜、洋葱、香菜、芹菜、红辣椒、青花椒、青藤椒、荆芥、胡萝卜、香辛料或其粉/颗粒【辣椒、白胡椒、黑胡椒、花椒、八角、桔茗（孜然）、肉桂、丁香、小茴香、肉豆蔻、月桂叶、草果、高良姜、芫荽、香茅、桂皮、肉豆蔻、砂仁、山奈、豆蔻、荜拨、孜然、甘草、芥末籽、香荚兰、薄荷、多香果、迷迭香、百里香、姜黄中的一种或几种】、白芝麻、黑芝麻、橘皮（陈皮）、白芷、藤椒油、花椒油、辣椒油、芥末油、洋葱油、八角茴香油、生姜油、郫县豆瓣、黄豆酱、豆瓣酱、豆豉、蚝油、食用盐、谷氨酸钠、味精、鸡精调味料中的一种或多种，经预处理、配料、炸制或不炸制、过滤或不过滤，添加或不添加辣椒红、辣椒油树脂、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、食品用香料（黑胡椒油树脂、白胡椒油树脂、孜然油、黄芥末油树脂、花椒提取物、大蒜油、肉桂酸钾中的一种或几种）、食品用香精中的一种或几种，经调配或不调配、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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本产品属于调味品

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

驻马店永都供应链管理有限公司