



412302S-2025



商丘市农家宝食品有限公司企业标准

Q/SNJB 0001S-2025

调味油

2025-07-29 发布

2025-07-29 实施

商丘市农家宝食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市农家宝食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：于艳灵。

本标准自发布之日起替代原标准：Q/SNJB 0001S-2020（备案号：415884S-2020）。

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。

本标准适用于以植物油（大豆油、菜籽油、花生油、芝麻油、棕榈油、玉米油中的一种或几种）、食用动物油脂（食用牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、骨油（牛骨油、鸡骨油、鸭骨油）中的一种或几种为主要原料，添加大葱、小葱、洋葱、芫荽、芹菜、姜、蒜、八角、花椒、麻椒、藤椒、草果、白胡椒、黑胡椒、丁香、甘草、辣椒、泡椒、肉豆蔻、砂仁、山奈、小茴香、桂皮、月桂叶（香叶）、枯茗（孜然）、高良姜、葛缕子、姜黄、香茅、芝麻、荜拔、木姜子、肉桂、芫荽、豆蔻、芥末籽、香茅兰、薄荷、多香果、迷迭香、百里香中的一种或几种，添加或不添加橘皮、白芷、芝麻、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、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、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、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）、食品用香精、食品用香精（含辣椒油树脂）、辣椒红中的一种或几种，经配料、筛选或不筛选、混合或加热浸泡或炸制或熬制、过滤或不过滤、灌装、包装等加工而成的调味油。

根据添加原辅料不同分为：单一型调味油、复合型调味油。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 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 骨油应符合 T/CMATB 8002 的规定。

2.1.4 姜应符合 GB/T 30383 的规定。

2.1.5 蒜应符合 GH/T 1194 的规定。

2.1.6 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.7 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.8 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。

2.1.9 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。

2.1.10 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。

2.1.11 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。

2.1.12 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.13 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。

- 2.1.14 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.15 月桂叶（香叶）应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.16 桔茗（孜然）应符合GB/T 22267的规定。
- 2.1.17 辣椒红应符合GB 1886.34的规定。
- 2.1.18 大葱、小葱、洋葱、茺荑、芹菜应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.19 芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。
- 2.1.20 小茴香、草果、砂仁、山奈、高良姜、葛缕子、姜黄、香茅、肉桂、茺荑、豆蔻、芥末籽、香荚兰、薄荷、多香果、迷迭香、百里香应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.21 橘皮、荜拔、木姜子、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.22 食品用香精、食品用香精（含辣椒油树脂）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.23 泡椒应符合GB 2714 的规定。
- 2.1.23 芝麻应符合GB 19300 的规定。
- 2.1.24 大蒜油应符合 GB 1886.272 的规定。
- 2.1.25 八角茴香油应符合 GB 1886.140 的规定。
- 2.1.26 黄芥末提取物/黄芥末油树脂应符合 GB 1886.269 的规定。
- 2.1.27 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、小茴香酊、茺荑籽油、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、茺荑油/油树脂、甜橙油应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.28 生姜油应符合 GB 1886.29 的规定。
- 2.1.29 香叶油应符合 GB 1886.200 的规定。
- 2.1.30 香茅油应符合 1886.271 的规定。
- 2.1.31 椒样薄荷油应符合 GB 1886.278 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	透明状、稠状、浊状或油状流动液体，允许 分层及少量聚集物或沉淀物	取出样品一份，置于无色透明的烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有气、滋味，无异味	

杂 质	无霉斑，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		3.0		GB 5009.236
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤	以植物油为主料的产品	3.0	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 ^a ，mg/100g	≤	0.25		GB 5009.181
*铅(以 Pb 计)，mg/kg	≤	0.9		GB 5009.12
无机砷(以 As 计) ^c ，mg/kg	≤	0.1		GB 5009.11
*苯并[a]芘，μg/kg	≤	10.0		GB 5009.27
黄曲霉毒素 B ₁ ^b ，μg/kg	≤	10		GB 5009.22
注：1、a 适用于以动物油为主要原料的调味油；				
2、*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；				
3、b 仅适用于以植物油为主要原料的调味油；				
4、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。				

2.4 微生物限量

即食类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, /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；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、水分及挥发物、酸价、过氧化值、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

HN
QB

编制说明

本标准适用于以植物油（大豆油、菜籽油、花生油、芝麻油、棕榈油、玉米油中的一种或几种）、食用动物油脂（食用牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、骨油（牛骨油、鸡骨油、鸭骨油）中的一种或几种为主要原料，添加大葱、小葱、洋葱、茺荑、芹菜、姜、蒜、八角、花椒、麻椒、藤椒、草果、白胡椒、黑胡椒、丁香、甘草、辣椒、泡椒、肉豆蔻、砂仁、山奈、小茴香、桂皮、月桂叶（香叶）、桔茗（孜然）、高良姜、葛缕子、姜黄、香茅、芝麻、荜拨、木姜子、肉桂、茺荑、豆蔻、芥末籽、香莱兰、薄荷、多香果、迷迭香、百里香中的一种或几种，添加或不添加橘皮、白芷、芝麻、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、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、黑胡椒油树脂、罗勒油、九里香浸膏、小豆蔻油、小茴香酊、茺荑籽油、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、茺荑油/油树脂、甜橙油中的一种或几种）、食品用香精、食品用香精（含辣椒油树脂）、辣椒红中的一种或几种，经配料、筛选或不筛选、混合或加热浸泡或炸制或熬制、过滤或不过滤、灌装、包装等加工而成的调味油。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，制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

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。

商丘市农家宝食品有限公司