



412340S-2025



河南香美溢食品有限公司企业标准

Q/HXMY 0001S-2025

食用调味油

2025-08-01 发布

2025-08-01 实施

河南香美溢食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南香美溢食品有限公司提出。

本文件起草单位:河南香美溢食品有限公司。

本文件主要起草人:李东伟、侯会宾。

本标准自发布实施日起替代 Q/HXMY 0001S-2022。

H N
Q B

食用调味油

1 范围

标准规定了食用调味油的分类、技术要求、检验规则等。

本标准适用于以菜籽油、大豆油、花生油、橄榄油、棕榈油、玉米油、山茶油、芝麻油、葵花籽油中的一种或多种为主要原料，添加或不添加食用猪油、食用牛油、食用鸡油、食用羊油、食用鸭油中的一种或几种，添加菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、桔茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂、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、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香荚兰、花椒、姜、大豆、花生、南瓜、番茄、胡萝卜、酸菜（酱腌菜）、白砂糖、食用盐、鸡精调味料、小茴香酊、月桂叶油、香叶油、甘草酊、洋葱油、月桂醇、小茴香醇、香叶醇、肉桂醇、薄荷脑、丁香花蕾油、乙酸乙酯、花椒提取物、孜然油、香葱油、生姜油、黑胡椒提取物/黑胡椒油树脂、大蒜油、黄芥末油树脂、八角茴香油、小茴香油、丁香花蕾油树脂、肉桂皮油（肉桂皮油树脂）、乙基麦芽酚、香兰素、乙基香兰素、甘草流浸膏、芫荽籽油、己酸、丙基 2-甲基-3-呋喃基二硫醚、甲基 2-甲基-3-呋喃基二硫醚、双(2-甲基-3-呋喃基)二硫醚、3-[(2-甲基-3-呋喃)硫基]-2 丁酮、双(2-甲基-3-呋喃基)四硫醚、糠基 2-甲基-3-呋喃基二硫醚、丁香叶油、小豆蔻油、芳樟醇、氧化芳樟醇、甲基丙基二硫醚、罗勒油、苯乙醇、1-辛烯-3-醇、叶醇、食用香精中的一种或者多种，添加或不添加辣椒红，经调配混合，经过或经过加热炒制，过滤或不过滤固体物，包装而成的即食或非即食具有特征风味的食用调味油。

根据原辅料不同可分为：单一风味调味油、复合风味调味油。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.2 食用菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 食用猪油、食用牛油、食用鸡油、食用羊油、食用鸭油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.4 小茴香酊、月桂叶油、香叶油、甘草酊、洋葱油、月桂醇、小茴香醇、香叶醇、肉桂醇、薄荷脑、丁香花蕾油、乙酸乙酯、花椒提取物、孜然油、香葱油、生姜油、黑胡椒提取物/黑胡椒油树脂、大蒜油、黄芥末油树脂、八角茴香油、小茴香油、丁香花蕾油树脂、肉桂皮油（肉桂皮油树脂）、乙基麦芽

酚、香兰素、乙基香兰素、甘草流浸膏、芫荽籽油、己酸、丙基 2-甲基-3-呋喃基二硫醚、甲基 2-甲基-3-呋喃基二硫醚、双(2-甲基-3-呋喃基)二硫醚、3-[(2-甲基-3-呋喃)硫基]-2 丁酮、双(2-甲基-3-呋喃基)四硫醚、糠基 2-甲基-3-呋喃基二硫醚、丁香叶油、小豆蔻油、芳樟醇、氧化芳樟醇、甲基丙基二硫醚、罗勒油、苯乙醇、1-辛烯-3-醇、叶醇应符合 GB 29938 的规定。

2.1.5 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.6 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.7 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

2.1.8 玉米油应符合 GB/T 19111、GB 2716 和 NY/T 1272 的规定。

2.1.9 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。

2.1.10 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。

2.1.11 山茶油应符合 GB/T 24569 和 GB 2716 的规定。

2.1.12 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.13 菖蒲、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、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、桔茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂、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、荜拨、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香荚兰、花椒、姜应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.14 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定

2.1.15 南瓜、胡萝卜、番茄应符合 GB 2763 的规定

2.1.16 花生应符合 GB/T 1532 的规定

2.1.17 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定

2.1.18 酸菜（酱腌菜）应符合 GB 2714 的规定

2.1.19 白砂糖应符合 GB 13104 的规定

2.1.20 食用盐应符合 GB 2721 的规定

2.1.21 大豆应符合 GB 1352 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	粘稠液态的油状，允许分层和原料物质的沉淀物	从样品中取适量，倒入一洁净透明

色 泽	具有该产品应有的色泽	烧杯中，在自然光下观察其性状、色泽、杂质，闻其气味，然后用温开水漱口，品其滋味。
气、滋味	具有该产品应有的气味和滋味，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
铅* (以 Pb 计)，mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12
无机砷(以 As 计)，mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
水分及挥发物，%	≤	3.0	GB 5009.236
酸价(KOH)，mg/g	≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值，g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	10	GB 5009.22
苯并[a]芘，μg/kg	≤	10.0	GB 5009.27

*铅(以 Pb 计)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	10 ²	10 ³	GB 4789.10

a 采样方案按 GB 4789.1 的规定执行。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量符合 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，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

出厂检验项目包括：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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以菜籽油、大豆油、花生油、橄榄油、棕榈油、玉米油、山茶油、芝麻油、葵花籽油中的一种或多种为主要原料，添加或不添加食用猪油、食用牛油、食用鸡油、食用羊油、食用鸭油中的一种或几种，添加菖蒲、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、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、桔茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂、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、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香莱兰、花椒、姜、大豆、花生、南瓜、番茄、胡萝卜、酸菜（酱腌菜）、白砂糖、食用盐、鸡精调味料、小茴香酊、月桂叶油、香叶油、甘草酊、洋葱油、月桂醇、小茴香醇、香叶醇、肉桂醇、薄荷脑、丁香花蕾油、乙酸乙酯、花椒提取物、孜然油、香葱油、生姜油、黑胡椒提取物/黑胡椒油树脂、大蒜油、黄芥末油树脂、八角茴香油、小茴香油、丁香花蕾油树脂、肉桂皮油（肉桂皮油树脂）、乙基麦芽酚、香兰素、乙基香兰素、甘草流浸膏、芫荽籽油、己酸、丙基 2-甲基-3-呋喃基二硫醚、甲基 2-甲基-3-呋喃基二硫醚、双(2-甲基-3-呋喃基)二硫醚、3-[(2-甲基-3-呋喃基)硫基]-2 丁酮、双(2-甲基-3-呋喃基)四硫醚、糠基 2-甲基-3-呋喃基二硫醚、丁香叶油、小豆蔻油、芳樟醇、氧化芳樟醇、甲基丙基二硫醚、罗勒油、苯乙醇、1-辛烯-3-醇、叶醇、食用香精中的一种或者多种，添加或不添加辣椒红，经调配混合，经过或不经加热炒制，过滤或不过滤固体物，包装而成的即食或非即食具有特征风味的食用调味油。

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，参照相关标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本产品为调味品。

本标准中铅(以Pb计)指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南香美溢食品有限公司