



412394 S-2025



郑州市洁美食品配料有限公司企业标准

Q/ZJM 0002S-2025

食用调味油

2025-08-07 发布

2025-08-07 实施

郑州市洁美食品配料有限公司 发布

前 言

本标准由郑州市洁美食品配料有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：叶俊杰。

H N

Q B

食用调味油

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（大豆油、菜籽油、芝麻油）的一种或几种为主要原料，添加藤椒油、花椒油、辣椒油、葱油、八角茴香油、姜油、蒜油中的一种或者几种、加入芝麻、辣椒、花椒、大蒜、洋葱、大葱、八角、桂皮、丁香、小茴香、孜然、草果、胡椒、肉豆蔻中的一种或几种、加入或不加入食品用香精、辣椒红，经调配、加热炸制或不炸制、过滤或不过滤、搅拌、灌装、包装而成的非即食食用调味油。

根据产品原料不同分为香辣调味油、麻辣调味油、麻椒调味油、烧烤调味油、蒜香调味油、五香调味油、八角调味油、孜然调味油、生姜调味油、葱香调味油、凉拌菜调味油。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 菜籽油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.5 藤椒油、花椒油、辣椒油、葱油、姜油、蒜油应符合 NY/T 2111 的规定。

2.1.6 八角茴香油应符合 GB 1886.140 和 GB 29938 的规定。

2.1.7 芝麻应符合 GB 19300 的规定。

2.1.8 辣椒、花椒、藤椒、八角、桂皮、丁香、砂仁、小茴香、孜然、草果、胡椒、百里香、肉豆蔻应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.9 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.10 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 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	取适量样品倒入无色透明烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后用温水漱口，品其滋味。
色泽	具有本品应有的色泽	
气味和滋味	具有本品应有的气味和滋味，无异味	

杂质	无肉眼可见外来杂质，久置允许有少量原料物质沉淀	
----	-------------------------	--

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 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	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 10.0	GB 5009.22
苯并[a]芘, μg/kg	≤ 10.0	GB 5009.27
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12

注: * 铅指标为严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 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。

2.5 生产过程中的卫生要求

生产加工过程应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定, 污染物限量应符合 GB 2761 的规定, 农药残留限量应符合 GB 2763 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植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油）的一种或几种为主要原料，添加藤椒油、花椒油、辣椒油、葱油、八角茴香油、姜油、蒜油中的一种或者几种、加入芝麻、辣椒、花椒、大蒜、洋葱、大葱、八角、桂皮、丁香、小茴香、孜然、草果、胡椒、肉豆蔻中的一种或几种、加入或不加入食品用香精、辣椒红，经调配、加热炸制或不炸制、过滤或不过滤、搅拌、灌装、包装而成的非即食食用调味油。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准法》的有关规定，参照《调味料产品生产许可证审查细则》、GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》的要求制定本企业标准，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。

郑州市洁美食品配料有限公司