



412608S-2025



河南金金食品科技有限公司企业标准

Q/HJS 0001S-2025

调味油

2025-09-02 发布

2025-09-02 实施

河南金金食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南金金食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：张金金。

本标准自发布实施之日起替代：Q/HJS 0001S-2022。

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。

本标准适用于以食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油、菜籽油、芝麻油、亚麻籽油、核桃油、山茶油、橄榄油、牡丹籽油中的一种或几种）或食用动物油脂（食用猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）为原料，添加调味油（花椒油、麻椒油、藤椒油、青花椒油、红花椒油、芥末油中的一种或几种）、食用香料【花椒提取物、黄芥末提取物、香葱油、生姜油树脂、大蒜油、肉桂皮油、八角茴香油、白芷酊、香叶油、芝麻（CO₂）提取物中的一种或几种】中的一种或几种，添加或不添加食用香精（含或不含辣椒油树脂）、辣椒红中的一种或几种，经调配、混合、灌装加工而成的即食或非即食调味油；

或以食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油、菜籽油、芝麻油、亚麻籽油、核桃油、山茶油、橄榄油、牡丹籽油中的一种或几种）或食用动物油脂（食用猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）为原料，加入辣椒、花椒、麻椒、藤椒、胡椒或山胡椒、荆芥、葱（大葱、小葱）、蒜、姜、高良姜、桂皮、肉桂、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、香豆蔻、姜黄、月桂叶、芫荽、圆叶当归、香茅、荜拨、甜罗勒、甘草、孜然、小茴香、丁香、山奈、砂仁、芥末籽、枫茅、留兰香、调料九里香、多香果、迷迭香、百里香、香莱兰、芝麻中的一种或几种，经预处理、油炸、过滤、灌装加工而成的即食或非即食调味油。

根据所用原料不同，产品分类为：辣椒调味油、花椒调味油、藤椒调味油、麻椒调味油、生姜调味油、大蒜调味油、孜然调味油、葱油调味油、芥末调味油、荆芥调味油、辣椒红油、麻辣油、肉味油、芝麻香风味调味油、香辛风味调味油、香葱调味油、复合调味油。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 亚麻籽油应符合 GB/T 8235 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 核桃油应符合 GB/T 22327 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 牡丹籽油应符合 GB/T 40622 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 山茶油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。

2.1.12 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。

2.1.13 调味油应符合 NY/T 2111 的规定。

2.1.14 食用香料应符合 GB 29938 的规定。

2.1.15 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.16 辣椒、花椒、麻椒、藤椒、胡椒或山胡椒、荆芥、葱（大葱、小葱）、蒜、姜、高良姜、桂皮、肉桂、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、香豆蔻、姜黄、月桂叶、芫荽、圆叶当归、香茅、荜拔、甜罗勒、甘草、孜然、小茴香、丁香、山奈、砂仁、芥末籽、枫茅、留兰香、调料九里香、多香果、迷迭香、百里香、香茅兰、芝麻符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.17 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	稠状、浊状或油状流动液体，允许分层及少量集聚物或沉淀物	取样品一瓶，置入无色透明的烧杯中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，然后水浴加热至 50℃，用玻璃棒迅速搅拌，嗅其气味，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
滋味、气味	具有每种产品固有的滋味、气味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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) ≤	5.0(以植物油为主要原料的产品)	GB 5009.229
	2.5(以动物油脂为主要原料的产品)	
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g) ≤	0.25(以植物油为主要原料的产品)	GB 5009.227
	0.20(以动物油脂为主要原料的产品)	
丙二醛/(mg/100g) ≤	0.25(以动物油脂为主要原料的产品)	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) ≤	10.0	GB 5009.22
苯并[α]芘/(μg/kg) ≤	10	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 生产加工过程中的卫生要求

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；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；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、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、玉米油、葵花籽油、花生油、菜籽油、芝麻油、亚麻籽油、核桃油、山茶油、橄榄油、牡丹籽油中的一种或几种）或食用动物油脂（食用猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）为原料，添加调味油（花椒油、麻椒油、藤椒油、青花椒油、红花椒油、芥末油中的一种或几种）、食用香料【花椒提取物、黄芥末提取物、香葱油、生姜油树脂、大蒜油、肉桂皮油、八角茴香油、白芷酊、香叶油、芝麻（CO₂）提取物中的一种或几种】中的一种或几种，添加或不添加食用香精（含或不含辣椒油树脂）、辣椒红中的一种或几种，经调配、混合、灌装加工而成的即食或非即食调味油；

或以食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油、菜籽油、芝麻油、亚麻籽油、核桃油、山茶油、橄榄油、牡丹籽油中的一种或几种）或食用动物油脂（食用猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）为原料，加入辣椒、花椒、麻椒、藤椒、胡椒或山胡椒、荆芥、葱（大葱、小葱）、蒜、姜、高良姜、桂皮、肉桂、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、香豆蔻、姜黄、月桂叶、芫荽、圆叶当归、香茅、荜拨、甜罗勒、甘草、孜然、小茴香、丁香、山奈、砂仁、芥末籽、枫茅、留兰香、调料九里香、多香果、迷迭香、百里香、香茅兰、芝麻中的一种或几种，经预处理、油炸、过滤、灌装加工而成的即食或非即食调味油。

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。

河南金金食品科技有限公司