



412799S-2025



南阳厨嘉香食品有限公司企业标准

Q/NCS 0003S-2025

# 调味油

2025-09-23 发布

2025-09-23 实施

南阳厨嘉香食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由南阳厨嘉香食品有限公司提出。

本标准起草单位：南阳厨嘉香食品有限公司。

本标准主要起草人：吴春兰。

H N

Q B

# 调味油

## 1 范围

本标准规定了调味油的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、花生油、橄榄油、芝麻油、棉籽油、葵花籽油、亚麻籽油、棕榈油、油茶籽油中的一种或几种）和食用动物油脂（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，添加香辛料[丁香、八角、小豆蔻、小茴香、大清桂、牛至、龙蒿、百里香、阴香、多香果、肉豆蔻、芹菜籽、芫荽、香菜籽、葛缕子、莳萝、香豆蔻、桂皮、甜罗勒、大蒜、大葱、小葱、白欧芥、白胡椒、木姜子、花椒（红花椒、青花椒、藤椒）、阿魏、生姜、洋葱、香茅、砂仁、韭葱、高良姜、荜拔、黑芥子（芥末籽）、椒样薄荷、辣椒、辣根、薄荷、调料九里香、山奈、月桂叶（香叶）、甘草、石榴、甘牛至、香椿、芝麻、芒果、香旱芹、杨桃、豆蔻、菖蒲、枫茅、刺柏、刺山柑、细叶芹、欧芹、罗晃子、孜然（枯茗）、姜黄、葫芦巴、草果、香荚兰、迷迭香、留兰香、圆叶当归、蒙百里香、藏红花中的一种或几种]中的一种或几种，添加或不添加食用盐、白砂糖、味精、辣椒红、食品用香精（含辣椒油树脂）、郫县豆瓣酱、豆豉、酿造酱油、乙基麦芽酚、食用香精中的一种或几种，经前处理（挑选、清洗或不清洗、粉碎或不粉碎）、调配、熬煮、过滤或不过滤、冷却、内包、消毒、金属探测、外包装而成的即食或非即食的调味油。

根据原料不同分为：香辛料调味油、复合调味油、风味调味油

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆油应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 的规定。
- 2.1.2 玉米油应符合 GB 2716 和 GB/T 19111 的规定。
- 2.1.3 菜籽油应符合 GB 2716 和 GB/T 1536 的规定。
- 2.1.4 花生油应符合 GB 2716 和 GB/T 1534 的规定。
- 2.1.5 橄榄油应符合 GB 2716 和 GB/T 23347 的规定。
- 2.1.6 芝麻油应符合 GB 2716 和 GB/T 8233 的规定。
- 2.1.7 棉籽油应符合 GB 2716 和 GB/T 1537 的规定。
- 2.1.8 葵花籽油应符合 GB 2716 和 GB/T 10464 的规定。
- 2.1.9 亚麻籽油应符合 GB 2716 和 GB/T 8235 的规定。
- 2.1.10 棕榈油应符合 GB 2716 和 GB/T 15680 的规定。
- 2.1.11 油茶籽油应符合 GB 2716 和 GB/T 11765 的规定。
- 2.1.12 食用动物油脂（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油）应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.13 香辛料应符合 GB/T 21725 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.14 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

- 2.1.15 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.16 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.17 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.18 食品用香精（含辣椒油树脂）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.19 郫县豆瓣酱应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.20 豆豉应符合 GB/T 42464 的规定。
- 2.1.21 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.22 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.23 食品用香精应符合 GB 30616 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
色泽	具有产品应有的色泽	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察其色泽和性状、检查有无杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
性状	常温下液态	
气、滋味	具有该产品应有的香气和滋味，味辣、口感良好、无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

## 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
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） 0.2（仅限以动物油为主要原料的产品）	GB 5009.227
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） 2.5（仅限以动物油为主要原料的产品）	GB 5009.229
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
丙二醛，mg/100g	≤ 0.25（仅限以动物油为主要原料的产品）	GB 5009.181
苯并（a）芘，μg/kg	≤ 10	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤ 10（仅限花生油、玉米油以外植物油为主的产品） 20（仅限花生油、玉米油为主的产品）	GB 5009.22

注：\*该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 <sup>a</sup> 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

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

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。

## 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、过氧化值的检验。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、菜籽油、花生油、橄榄油、芝麻油、棉籽油、葵花籽油、亚麻籽油、棕榈油、油茶籽油中的一种或几种）和食用动物油脂（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，添加香辛料[丁香、八角、小豆蔻、小茴香、大清桂、牛至、龙蒿、百里香、阴香、多香果、肉豆蔻、芹菜籽、芫荽、香菜籽、葛缕子、莳萝、香豆蔻、桂皮、甜罗勒、大蒜、大葱、小葱、白欧芥、白胡椒、木姜子、花椒（红花椒、青花椒、藤椒）、阿魏、生姜、洋葱、香茅、砂仁、韭葱、高良姜、荜拔、黑芥子（芥末籽）、椒样薄荷、辣椒、辣根、薄荷、调料九里香、山奈、月桂叶（香叶）、甘草、石榴、甘牛至、香椿、芝麻、芒果、香旱芹、杨桃、豆蔻、菖蒲、枫茅、刺柏、刺山柑、细叶芹、欧芹、罗晃子、孜然（枯茗）、姜黄、葫芦巴、草果、香莱兰、迷迭香、留兰香、圆叶当归、蒙百里香、藏红花中的一种或几种]中的一种或几种，添加或不添加食用盐、白砂糖、味精、辣椒红、食品用香精（含辣椒油树脂）、郫县豆瓣酱、豆豉、酿造酱油、乙基麦芽酚、食用香精中的一种或几种，经前处理（挑选、清洗或不清洗、粉碎或不粉碎）、调配、熬煮、过滤或不过滤、冷却、内包、消毒、金属探测、外包装而成的即食或非即食的调味油。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳厨嘉香食品有限公司

QB