



410054S-2026

1. 1. 1. 1. 1. 3



驻马店顶志食品有限公司企业标准

Q/ZDZ 0012S-2026

调味油

2026-01-13 发布

2026-01-13 实施

驻马店顶志食品有限公司 发布

前 言

本标准由驻马店顶志食品有限公司和东莞顶志食品有限公司提出和负责起草。

本标准主要起草人：洪敏书、刘宏伟、曹艳明、宗世超。

本标准适用企业：东莞顶志食品有限公司（广东省东莞市麻涌镇麻涌新沙路7号）

驻马店顶志食品有限公司（驻马店市驿城区驻南公路刘阁段南侧16号）。

H N

Q B

调味油

1 范围

本标准规定了调味油的要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以芝麻油、大豆油、菜籽油中的一种或几种为原料，经加热或不加热，添加香辛料（芝麻、洋葱、大葱、小葱、蒜、高良姜、豆蔻、草果、砂仁、当归、芹菜、辣椒、肉桂、芫荽、姜黄、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂、薄荷、九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、迷迭香、丁香、花椒、姜、藤椒、黑胡椒、白胡椒、孜然中的一种或几种），加入或不加入陈皮、辣椒红、食品用香料、辣椒香精中的一种或几种，经原料验收、预处理、配料、熬煮或不熬煮、搅拌、冷却或不冷却、沉降或不沉降、过滤或不过滤、灌装、包装等工艺加工而成的调味油。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.2 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.3 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.4 生姜（精）油应符合 GB 1886.29 的规定。
- 2.1.5 八角茴香（精）油应符合 GB 1886.140 的规定。
- 2.1.6 大蒜油应符合 GB 1886.272 的规定。
- 2.1.7 肉桂油应符合 1886.207 的规定。
- 2.1.8 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.9 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定
- 2.1.10 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 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	具有产品应有的色澤	取适量试样置于 50mL 烧杯中，在自然光下观察组织状态、色澤和杂质。闻其气味，使用温开水漱口，品尝滋味。
滋味与气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味，无异嗅	
组织状态	呈透明油状液体，允许有微量浑浊	

杂质	无正常视力可见杂质	
----	-----------	--

2.3 理化指标

调味油理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分及挥发物 / (%) ≤	1	GB 5009. 236
酸价 (KOH) / (mg/g) ≤	5	GB 5009. 229
过氧化值 / (g/100g) ≤	0.25	GB 5009. 227
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：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

微生物限量应符合表 3 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样品的采集及处理按GB 4789. 1执行。n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值得样品数；m为微生物指标可接受水平的限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。

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 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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以芝麻油、大豆油、菜籽油中的一种或几种为原料，经加热或不加热，添加香辛料（芝麻、洋葱、大葱、小葱、蒜、高良姜、豆蔻、草果、砂仁、当归、芹菜、辣椒、肉桂、芫荽、姜黄、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂、薄荷、九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、迷迭香、丁香、花椒、姜、藤椒、黑胡椒、白胡椒、孜然中的一种或几种），加入或不加入陈皮、辣椒红、食品用香料、辣椒香精中的一种或几种，经原料验收、预处理、配料、熬煮或不熬煮、搅拌、冷却或不冷却、沉降或不沉降、过滤或不过滤、灌装、包装等工艺加工而成的调味油。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，制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准产品属性为调味品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

驻马店顶志食品有限公司