



410939S-2026



河南天味王调味食品有限公司企业标准

Q/HTT 0004S-2026

# 调味油

2026-04-17 发布

2026-04-17 实施

河南天味王调味食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南天味王调味食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王国心。

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（芝麻油、大豆油、玉米油、菜籽油、葵花籽油、花生油、棕榈油中的一种或多种）、食用动物油脂（食用猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油的一种或多种）中的一种或几种为主要原料，加入香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种的一种或几种）、橘皮、白芷、山楂、栀子、桔红、桔梗、淡豆豉、紫苏、薄荷、荆芥、香葱、生姜、大蒜、洋葱中的一种或多种，经配料、混合或加热浸泡或炸制或熬制、过滤或不过滤，添加或不添加食品用香料、辣椒红、食用香精中的一种或几种，经调配或不调配、灌装、包装加工而成的调味油。

根据所用原辅料不同和工艺不同分为：香辛料调味油、复合调味油。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.2 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。

2.1.3 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.4 橘皮、白芷、山楂、栀子、桔红、桔梗、淡豆豉、紫苏、荆芥、薄荷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.5 荆芥、香葱、生姜、大蒜、洋葱应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.6 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。

2.1.7 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.8 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  |
|------|------------------|---|
| 性 状  | 油状液体，允许有少量沉淀     | 从样品中随机取出适量，置于无色透明的烧杯中，在自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味 |
| 色 泽  | 具有产品应有的色泽        |   |
| 气、滋味 | 具有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        |
|------------------------------|-------------------------|-------------|
| 水分及挥发物, %                    | ≤ 3.0                   | GB 5009.236 |
| 酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g          | ≤ 5.0(适用于以植物油为主要原料的产品)  | GB 5009.229 |
|                              | ≤ 2.5(适用于以动物油为主要原料的产品)  |             |
| 过氧化值(以脂肪计), g/100g           | ≤ 0.25(适用于以植物油为主要原料的产品) | GB 5009.227 |
|                              | ≤ 0.2(适用于以动物油为主要原料的产品)  |             |
| 丙二醛, mg/100g                 | ≤ 0.25(适用于以动物油为主要原料的产品) | GB 5009.181 |
| 铅*(以Pb计), mg/kg              | ≤ 0.9                   | GB 5009.12  |
| 无机砷(以As计), mg/kg             | ≤ 0.1                   | GB 5009.11  |
| 苯并(a)芘, μg/kg                | ≤ 10.0                  | GB 5009.27  |
| 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg | ≤ 5.0                   | GB 5009.22  |

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

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, /25g     | 5                     | 0 | 0   | -    | GB 4789.4  |
| 金黄色葡萄球菌, CFU/g | 5                     | 1 | 100 | 1000 | GB 4789.10 |

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 其它要求

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、酸价、过氧化值。型式检验应符合国家相关规定。

## 编制说明

本标准适用于以食用植物油（芝麻油、大豆油、玉米油、菜籽油、葵花籽油、花生油、棕榈油中的一种或多种）、食用动物油脂（食用猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油的一种或多种）中的一种或几种为主要原料，加入香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种的一种或几种）、橘皮、白芷、山楂、栀子、桔红、桔梗、淡豆豉、紫苏、薄荷、荆芥、香葱、生姜、大蒜、洋葱中的一种或多种，经配料、混合或加热浸泡或炸制或熬制、过滤或不过滤，添加或不添加食品用香料、辣椒红、食用香精中的一种或几种，经调配或不调配、灌装、包装加工而成的调味油。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，参照国家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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南天味王调味食品有限公司

QB