



410947S-2026



漯河臻禾食品科技有限公司企业标准

Q/ZHSP 0005S-2026

调味油

2026-04-17 发布

2026-04-17 实施

漯河臻禾食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由漯河臻禾食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：漯河臻禾食品科技有限公司。

本标准主要起草人：刘庆勋。

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。

本标准适用于以植物油(大豆油、菜籽油、棕榈油、芝麻油、葵花籽油、玉米油、花生油中的一种或几种)、食用动物油脂(食用猪油、牛油、鸡油、羊油中的一种或几种)中的一种或几种为主要原料,添加藤椒油、花椒油、辣椒油、芥末油、香辛料(辣椒、白胡椒、黑胡椒、花椒、八角、肉桂、丁香、小茴香、月桂叶、草果、高良姜、香茅、桂皮、肉豆蔻、砂仁、山奈、豆蔻、荜拨、孜然、芥末籽、孜然中的一种或多种)、青辣椒、红辣椒、青花椒、青藤椒、大葱、蒜、姜、洋葱、香菜、芹菜、红萝卜、白芷、橘皮(陈皮)、白芝麻、黑芝麻、豆瓣酱、豆豉中的一种或几种,添加或不添加辣椒红、食品用香料、食品用香精(含或不含辣椒油树脂)中的一种或多种,经预处理、配料、炸制或不炸制、过滤或不过滤、调配、包装而成的即食或非即食的食用调味油。

根据原辅料不同可分为:单一型调味油、复合型调味油。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 植物油(大豆油、菜籽油、棕榈油、芝麻油、葵花籽油、玉米油、花生油中的一种或几种)应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 食用动物油脂(食用猪油、牛油、鸡油、羊油中的一种或几种)应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.3 藤椒油、花椒油、辣椒油、芥末油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.4 香辛料(辣椒、白胡椒、黑胡椒、花椒、八角、肉桂、丁香、小茴香、月桂叶、草果、高良姜、香茅、桂皮、肉豆蔻、砂仁、山奈、豆蔻、荜拨、孜然、芥末籽中的一种或多种)应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.5 青辣椒、红辣椒、青花椒、青藤椒、大葱、蒜、姜、洋葱、香菜、芹菜、红萝卜、白芷、橘皮(陈皮)应清洁、卫生、无污染,并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.6 芝麻(白芝麻、黑芝麻)应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.8 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.9 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.10 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.11 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	从样品中取一份，倒入一洁净烧杯中，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	具有产品应有色泽	
气味	具有产品应有的气味，无异味	
滋味	具有产品应有的滋味，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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分及挥发物, %	≤ 2.0	GB 5009.236
酸价 (KOH), mg/g	≤ 5.0 (以植物油为主料的产品) 2.5 (以动物油为主料的产品)	GB 5009.229
过氧化值, g/100g	≤ 0.25 (以植物油为主料的产品) 0.2 (以动物油为主料的产品)	GB 5009.227
丙二醛, mg/100g	≤ 0.25 (动物油为主产品)	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 (植物油为主产品)	GB 5009.22
苯并[a]芘, μg/kg	≤ 10.0	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/(/25mL)	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/mL)	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 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定，污染物残留限量应符合 GB 2762 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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以植物油(大豆油、菜籽油、棕榈油、芝麻油、葵花籽油、玉米油、花生油中的一种或几种)、食用动物油脂(食用猪油、牛油、鸡油、羊油中的一种或几种)中的一种或几种为主要原料,添加藤椒油、花椒油、辣椒油、芥末油、香辛料(辣椒、白胡椒、黑胡椒、花椒、八角、肉桂、丁香、小茴香、月桂叶、草果、高良姜、香茅、桂皮、肉豆蔻、砂仁、山奈、豆蔻、荜拔、孜然、芥末籽、孜然中的一种或多种)、青辣椒、红辣椒、青花椒、青藤椒、大葱、蒜、姜、洋葱、香菜、芹菜、红萝卜、白芷、橘皮(陈皮)、白芝麻、黑芝麻、豆瓣酱、豆豉中的一种或几种,添加或不添加辣椒红、食品用香料、食品用香精(含或不含辣椒油树脂)中的一种或多种,经预处理、配料、炸制或不炸制、过滤或不过滤、调配、包装而成的即食或非即食的食用调味油。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定,参照相关国标、行标的要求制订本企业标准,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。

漯河臻禾食品科技有限公司

QB