



411338S-2026



河南鸿洲生物科技有限公司企业标准

Q/HNHZ 0003S-2026

# 调味面制品专用调味油

2026-05-22 发布

2026-05-22 实施

河南鸿洲生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南鸿洲生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：徐坚、徐治国、陈靖中。

H N

Q B

# 调味面制品专用调味油

## 1 范围

本标准规定了调味面制品专用调味油的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、葵花籽油、玉米油、山茶油、橄榄油、花生油、棕榈油中的一种或几种）为原料，加入辣椒、花椒、孜然、香辛料（添加一种或几种 GB/T12729.1 名单中除罂粟之外的品种）中的一种或几种，辅以葱、姜、蒜、洋葱、芫荽、白砂糖中的一种或几种，添加或不添加芝麻油、黄油、食用油脂制品（人造奶油、植脂奶油、食用氢化油、起酥油中的一种或几种）、食用动物油脂（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、鱼油、虾油、蟹黄油、白芷、橘皮、藿香、罗汉果、紫苏、芝麻、青豆、黄豆、豌豆、葵花籽仁、核桃仁、杏仁、花生仁、食用盐、味精、红糖、黑糖糖浆、食用葡萄糖、淀粉糖、冰糖、食醋、酱油、蚝油、酵母抽提物、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、芝麻酱、花生酱、辣椒酱、香菇酱、蒜蓉酱、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、复合调味料、香菇、双孢蘑菇、草菇、牛肝菌、鸡枞菌、金针菇、茶树菇、蟹味菇、榛蘑、杏鲍菇、木耳、银耳、松茸、松露、复配乳化剂（酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯）、单，双甘油脂肪酸酯、柠檬酸、乳酸、乳酸钠、辣椒红、呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、维生素 C、特丁基对苯二酚、食用大豆粕、蔗糖脂肪酸酯、磷脂、改性大豆磷脂、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经预处理、炸制或不炸制、炒制或不炒制、熬制或不熬制，焖制（冷却）或不焖制（冷却），过滤或不过滤，经调配、混合、包装或不包装而成的作为调味面制品原料使用的调味油。

根据原辅料不同，可分为不同风味的产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要

- 2.1.1 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。

- 2.1.8 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 棕榈油应符合 GB 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 辣椒应符合 GB/T 23183 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.11 花椒应符合 GB/T 30391 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.12 孜然应符合 GB/T 22267 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.13 香辛料应符合 GB/T 15691 和 GB/T 12729.1 的规定。
- 2.1.14 葱、姜、蒜、洋葱、茺荑应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质，并符合 GB 2762、GB 2763 和 GB/T 12729.1 的规定。
- 2.1.15 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.16 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.17 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.18 黄油（奶油）应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.19 食用油脂制品应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.20 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.21 鱼油应符合 SC/T 3502 和 GB 10133 的规定。
- 2.1.22 虾油、蟹黄油应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.23 白芷、橘皮、藿香、罗汉果、紫苏应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.24 芝麻应符合 GB 19300 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.25 青豆、黄豆、豌豆、葵花籽仁、核桃仁、杏仁、花生仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.26 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.27 味精（谷氨酸钠）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.28 红糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.29 黑糖糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.30 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.31 淀粉糖应符合 GB/T 15203 的规定。
- 2.1.32 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.33 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.34 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.35 蚝油应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.36 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.37 豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.38 芝麻酱、花生酱应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.39 辣椒酱、香菇酱、蒜蓉酱、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味

料、菇精调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.40 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.41 香菇、双孢蘑菇、草菇、牛肝菌、鸡枞菌、金针菇、茶树菇、蟹味菇、榛蘑、杏鲍菇、木耳、银耳、松茸、松露应符合 GB 7096 的规定。

2.1.42 复配乳化剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.43 酪蛋白酸钠（酪朊酸钠）应符合 GB 1886.212 的规定。

2.1.44 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

2.1.45 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.46 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

2.1.47 乳酸钠（溶液）应符合 GB 25537 的规定。

2.1.48 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.49 5'-呈味核苷酸二钠（呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.50 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.51 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.52 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。

2.1.53 特丁基对苯二酚（TBHQ）应符合 GB 26403 的规定。

2.1.54 食用大豆粕应符合 GB 14932 的规定。

2.1.55 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。

2.1.56 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。

2.1.57 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 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                  | 取适量试样置于洁净的烧杯中，在自然光下观察其色泽和性状，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味 |
| 色泽    | 具有产品应有的色泽             |  |
| 气味和滋味 | 具有产品应有的气味和滋味，无异味      |  |
| 杂质    | 允许有原辅料留存，无正常视力可见的外来杂质 |  |

## 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  | ≤ 6.0  | GB 5009.236 |
| 酸价(KOH)(以脂肪计), mg/g                                   | ≤ 3.0  | GB 5009.229 |
| 过氧化值(以脂肪计), 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                                       | ≤ 0.8  | GB 5009.12  |
| 特丁基对苯二酚 <sup>a</sup> (以油脂中含量计), g/kg                  | ≤ 0.2  | GB 5009.32  |
| 苯并[a]芘, μg/kg   | ≤ 10   | GB 5009.27  |
| 注: *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。<br>a 仅限添加相应食品添加剂的产品检验。 |        |             |

## 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               |               |
| 菌落总数, CFU/g               | 5                     | 1 | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>5</sup> | GB 4789.2     |
| 大肠菌群, CFU/g               | 5                     | 2 | 10              | 100             | GB 4789.3 第二法 |
| 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 样品的采样和处理按 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 食品生产加工过程中的卫生要求

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。

## 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、

菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、葵花籽油、玉米油、山茶油、橄榄油、花生油、棕榈油中的一种或几种）为原料，加入辣椒、花椒、孜然、香辛料（添加一种或几种 GB/T12729.1 名单中除罂粟之外的品种）中的一种或几种，辅以葱、姜、蒜、洋葱、芫荽、白砂糖中的一种或几种，添加或不添加芝麻油、黄油、食用油脂制品（人造奶油、植脂奶油、食用氢化油、起酥油中的一种或几种）、食用动物油脂（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、鱼油、虾油、蟹黄油、白芷、橘皮、藿香、罗汉果、紫苏、芝麻、青豆、黄豆、豌豆、葵花籽仁、核桃仁、杏仁、花生仁、食用盐、味精、红糖、黑糖糖浆、食用葡萄糖、淀粉糖、冰糖、食醋、酱油、蚝油、酵母抽提物、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、芝麻酱、花生酱、辣椒酱、香菇酱、蒜蓉酱、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、复合调味料、香菇、双孢蘑菇、草菇、牛肝菌、鸡枞菌、金针菇、茶树菇、蟹味菇、榛蘑、杏鲍菇、木耳、银耳、松茸、松露、复配乳化剂（酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯）、单，双甘油脂肪酸酯、柠檬酸、乳酸、乳酸钠、辣椒红、呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、维生素 C、特丁基对苯二酚、食用大豆粕、蔗糖脂肪酸酯、磷脂、改性大豆磷脂、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经预处理、炸制或不炸制、炒制或不炒制、熬制或不熬制，焖制（冷却）或不焖制（冷却），过滤或不过滤，经调配、混合、包装或不包装而成的作为调味面制品原料使用的调味油。

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，制定本企业标准，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。

河南鸿洲生物科技有限公司