



411353S-2026



河南联厨调味品有限公司企业标准

Q/SYS 0002S-2026

# 食用调味油

2026-05-22 发布

2026-05-22 实施

河南联厨调味品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南联厨调味品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张兴旺。

H N

Q B

# 食用调味油

## 1 范围

本标准规定了食用调味油的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用植物油（大豆油、菜籽油、棕榈油、芝麻油、芝麻香油、葵花籽油、玉米油、花生油、橄榄油、亚麻籽油、油茶籽油、核桃油、元宝枫籽油、牡丹籽油、米糠油中的一种或几种）为主要原料，加入或不加入食用动物油脂，添加香辛料（GB/T 12729.1 名单中除 罂粟之外品种）、橘皮（陈皮）、荜拔、木姜子、白芷中的一种或多种，经预处理、配料、熬制或炸制、过滤或不过滤，添加或不添加芝麻、豆豉、食用盐、白砂糖、味精、鸡精调味料、花椒油、麻椒油、藤椒油、葱油、姜油、蒜油、芥末油、辣椒油、辣椒红、食品用香精（含辣椒油树脂）、乙基麦芽酚、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经调配或不调配、包装而成的即食或非即食的食用调味油（本品为调味品）。

根据配料和生产不同产品可分为：即食类食用调味油和非即食类食用调味油。

## 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（陈皮）、荜拔、木姜子、白芷应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.5 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 豆豉应符合 GB/T 42464 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.10 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 或 GB/T 45352 的规定。
- 2.1.11 花椒油、麻椒油、藤椒油、葱油、姜油、蒜油、芥末油、辣椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.12 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.13 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.14 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.15 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.16 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	透明状、稠状、浊状或油状流动液体，允许分层及少量聚集体或沉淀物	取样品一份，置于洁净烧杯中，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品特有的气味、滋味，无异味	
杂质	无霉斑，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, g/100g	≤ 3.0	GB 5009.236
酸价 (以脂肪计) (KOH), 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	≤ 0.9	GB 5009.12
苯并[a]芘, μg/kg	≤ 10.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 10	GB 5009.22

注：\*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

### 2.4 微生物限量

即食类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, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	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

应符合 JJF 1070 的规定。

### 2.6 生产加工过程中的卫生要求

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。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以食用植物油（大豆油、菜籽油、棕榈油、芝麻油、芝麻香油、葵花籽油、玉米油、花生油、橄榄油、亚麻籽油、油茶籽油、核桃油、元宝枫籽油、牡丹籽油、米糠油中的一种或几种）为主要原料，加入或不加入食用动物油脂，添加香辛料（GB/T 12729.1 名单中除 罂粟之外品种）、橘皮（陈皮）、荜拔、木姜子、白芷中的一种或多种，经预处理、配料、熬制或炸制、过滤或不过滤，添加或不添加芝麻、豆豉、食用盐、白砂糖、味精、鸡精调味料、花椒油、麻椒油、藤椒油、葱油、姜油、蒜油、芥末油、辣椒油、辣椒红、食品用香精（含辣椒油树脂）、乙基麦芽酚、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经调配或不调配、包装而成的即食或非即食的食用调味油（本品为调味品）。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南联厨调味品有限公司

QB