



411495S-2026



河南省芳霖食品科技有限公司企业标准

Q/HFSK 0004S-2026

食用调味油

2026-06-05 发布

2026-06-05 实施

河南省芳霖食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南省芳霖食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：宋秋合。

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[芝麻油、大豆油、菜籽油、葵花籽油、玉米油、橄榄油、胡麻油(亚麻籽油)、稻米油、油茶籽油中的一种或几种]、食用动物油脂(食用猪油、食用鸡油、食用牛油、食用羊油、鸭油的一种或几种)中的一种或几种为原料,加入香辛料(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、芝麻、泡椒、郫县豆瓣酱、豆豉中的一种或几种,经加热浸泡(或不加热浸泡)或炸制或熬制、过滤,加入或不加入食用香精、食品用香精(含辣椒油树脂)、花椒油、藤椒油、辣椒油、葱油、姜油、蒜油、芥末油中的一种或几种,经调配、搅拌、灌装、封口、包装制成的即食或非即食食用调味油(本产品为调味品)。

产品根据添加原辅料不同分为以下几种:香辛料调味油、单一食用调味油、复合食用调味油。

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 泡椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.7 郫县豆瓣酱应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.8 豆豉应符合 GB/T 42464 的规定。
- 2.1.9 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.10 花椒油、藤椒油、辣椒油、葱油、姜油、蒜油、芥末油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.11 生产用水应符合 GB 5749 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物或沉淀物	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
色泽	具有该产品应有的色泽	观察其性状、色泽、杂质,嗅其气

气味、滋味	具有本品特有的气味、滋味，无异味	味，然后以温开水漱口，品其滋味
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	植物油为主要原料	3.0	GB 5009.229
	动物油为主要原料	2.5	
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	植物油为主要原料	0.25	GB 5009.227
	动物油为主要原料	0.20	
无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11	
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12	
丙二醛, mg/100g	≤ 0.25 (仅限以动物油为主料的产品)	GB 5009.181	
苯并[a]芘, μg/kg	≤ 10.0	GB 5009.27	
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 10 (仅限以植物油为主料的产品)	GB 5009.22	
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

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; 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。

编制说明

本标准适用于以食用植物油[芝麻油、大豆油、菜籽油、葵花籽油、玉米油、橄榄油、胡麻油(亚麻籽油)、稻米油、油茶籽油中的一种或几种]、食用动物油脂(食用猪油、食用鸡油、食用牛油、食用羊油、鸭油的一种或几种)中的一种或几种为原料,加入香辛料(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、芝麻、泡椒、郫县豆瓣酱、豆豉中的一种或几种,经加热浸泡(或不加热浸泡)或炸制或熬制、过滤,加入或不加入食用香精、食品用香精(含辣椒油树脂)、花椒油、藤椒油、辣椒油、葱油、姜油、蒜油、芥末油中的一种或几种,经调配、搅拌、灌装、封口、包装制成的即食或非即食食用调味油(本产品为调味品)。

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。

河南省芳霖食品科技有限公司

Q B