



412101S-2026



郑州鑫然食品生物科技有限公司企业标准

Q/ZXSK 0001S-2026

食用调味油

2026-07-21 发布

2026-07-21 实施

郑州鑫然食品生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由郑州鑫然食品生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：郑州鑫然食品生物科技有限公司。

本标准主要起草人：柯治江。

本标准自发布实施日期起替代 Q/ZXSK 0001S-2021。

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，以及检验方法、检验规则等要求。

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]或食用动物油脂(食用猪油、食用鸡油、食用牛油、食用羊油、鸭油的一种或几种)为原料，添加乙基麦芽酚、4-羟基-2,5-二甲基-3(2H)-呋喃酮、八角茴香油、大蒜油、生姜油树脂、花椒提取物、中国肉桂油、黑胡椒油树脂中的一种或几种，再添加食品用香精(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、加热或不加热、搅拌、灌装、封口、包装加工而成的非即食食用调味油。

根据原辅料不同分为不同产品。

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 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.4 4-羟基-2,5-二甲基-3(2H)-呋喃酮应符合 GB 28365 的规定。

2.1.5 八角茴香油应符合 GB 1886.140 的规定。

2.1.6 大蒜油、生姜油树脂、中国肉桂油、黑胡椒油树脂、花椒提取物应符合 GB 29938 的规定。

2.1.7 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。

2.1.8 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	油状液体，允许少量沉淀	从样品中取出 200g，将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，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	具有本品特有的气味，无异味	
滋味	具有本品特有的滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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	≤	3.0	GB 5009.236
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤	3.0 (植物油为主要原料)	GB 5009.229
		2.5 (动物油为主要原料)	
过氧化值 (以脂肪计) / (g/100g)	≤	0.25 (植物油为主要原料)	GB 5009.227
		0.20 (动物油为主要原料)	
无机砷 (以As计) / (mg/kg)	≤	0.1	GB 5009.11
铅* (以Pb计) / (mg/kg)	≤	0.8	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
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB14881 的规定。

2.6 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。型式检验按国家有关规定执行。

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]或食用动物油脂(食用猪油、食用鸡油、食用牛油、食用羊油、鸭油的一种或几种)为原料,添加乙基麦芽酚、4-羟基-2,5-二甲基-3(2H)-呋喃酮、八角茴香油、大蒜油、生姜油树脂、花椒提取物、中国肉桂油、黑胡椒油树脂中的一种或几种,再添加食品用香精(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、加热或不加热、搅拌、灌装、封口、包装加工而成的非即食食用调味油。

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,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。

郑州鑫然食品生物科技有限公司