



412703S-2026



河南恒都生物科技开发有限公司企业标准

Q/HHD 0004S-2026

食用调味油

2026-09-14 发布

2026-09-14 实施

河南恒都生物科技开发有限公司 发布

前 言

本标准由河南恒都生物科技开发有限公司提出并起草。

本标准起草人：冯纪宇。

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动物油脂（牛油、羊油、鸡油中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、葵花籽油、棕榈油、玉米油、橄榄油、芝麻油、花椒油中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，添加稀奶油、奶油和无水奶油、人造奶油（人造黄油）、植物黄油、植脂奶油、混脂奶油、奶油粉、白砂糖、食用盐、谷氨酸钠（味精）、鸡精调味料、鸡粉调味料、栀子、白芷、姜黄、香辛料、洋葱、葱、蒜、姜、蔬菜中的一种或几种，添加或不添加食用香精、食用香料中的一种或几种，经混合、加热、熬制加工、过滤或不过滤制成的非即食用食调味油。

根据原辅料不同，可分为不同风味产品如复合调味油、香辛料调味油等产品。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.2 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 植物奶油应符合 SB/T 10419 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.7 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 或 GB/T 45352 的规定。
- 2.1.8 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.9 奶油粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.10 栀子、白芷应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.11 姜黄、香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.12 洋葱、葱、蒜、姜、蔬菜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.13 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.14 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.15 食用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.16 稀奶油、奶油和无水奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.17 人造奶油（人造黄油）应符合 LS/T 3217 的规定。

- 2.1.18植物黄油应符合GB 15196的规定。
- 2.1.19植脂奶油、混脂奶油应符合QB/T 8121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	澄清油状液体或半固态或块状，允许有微量沉淀	取适量样品倒入洁净的烧杯中，在自然光下进行观察其性状、色泽、杂质。 取适量样品倒入烧杯中，水浴加热至 50℃，用玻璃棒迅速搅拌，嗅其气味， 用温开水漱口后，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有气味、滋味，无哈喇味、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，%	≤ 3.0	GB 5009.236
酸价 ^a （以脂肪计）（KOH），mg/g	3.0（仅限以植物油为主要原料的产品）	GB 5009.229
	2.5（仅限以动物油为主要原料的产品）	
过氧化值（以脂肪计），g/100g	0.25（仅限以植物油为主要原料的产品）	GB 5009.227
	0.2（仅限以动物油为主要原料的产	
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
^a 丙二醛/(mg/100g)	≤ 0.25	GB 5009.181
^b 黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 10	GB 5009.22
苯并【a】芘， μg/kg	≤ 10	GB 5009.27
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅适用于以动物油脂为主要原料的产品； b 仅适用于以植物油为主要原料的产品。		

2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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，兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分及挥发物、过氧化值、酸价、净含量及允许短缺量的检验。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动物油脂（牛油、羊油、鸡油中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、葵花籽油、棕榈油、玉米油、橄榄油、芝麻油、花椒油中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，添加稀奶油、奶油和无水奶油、人造奶油（人造黄油）、植物黄油、植脂奶油、混脂奶油、奶油粉、白砂糖、食用盐、谷氨酸钠（味精）、鸡精调味料、鸡粉调味料、栀子、白芷、姜黄、香辛料、洋葱、葱、蒜、姜、蔬菜中的一种或几种，添加或不添加食用香精、食用香料中的一种或几种，经混合、加热、熬制加工、过滤或不过滤制成的非即食用食调味油。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，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南恒都生物科技开发有限公司