



412891S-2026



南阳市卧龙区好好味商贸行企业标准

Q/NHH 0001S-2026

# 调味油

2026-09-24 发布

2026-09-24 实施

南阳市卧龙区好好味商贸行 发布

## 前 言

本标准由南阳市卧龙区好好味商贸行提出并起草。

本标准起草人：程昱。

H N  
Q B

# 调味油

## 1 范围

本标准规定了调味油的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用植物油【花生油、菜籽油、大豆油、葵花籽油、芝麻油、橄榄油、亚麻籽油、油茶籽油（山茶油）、核桃油、棕榈油、玉米油中的一种或多种】、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，添加香辛料或粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、葱、姜、蒜、豆瓣酱中的一种或几种，经原辅料预处理、熬制、过滤、冷却或不冷却、灌装、包装而成的非即食调味油。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.4 香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.5 葱、姜、蒜应清洁无污染并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.6 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 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   | 液体或固体或固液混合状             | 取样品一份，置入无色透明的烧杯中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口后，品尝其滋味 |
| 色泽   | 具有产品应有色泽                |                                                        |
| 气、滋味 | 具有产品应有的气、滋味，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, g/100g        | ≤ 3.0               | GB 5009.236 |
| 酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g | 5.0 (以植物油为主料的产品)    | GB 5009.229 |
|                       | 2.5 (以动物油为主料的产品)    |             |
| 过氧化值 (以脂肪计), g/100g   | ≤ 0.25 (以植物油为主料的产品) | GB 5009.227 |

|                                                                                                      |   |                     |             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---------------------|-------------|
|                                                                                                      |   | 0.2（以动物油为主料的产品      |             |
| 丙二醛，mg/100g                                                                                          | ≤ | 0.25（以食用动物油脂为主料的产品） | GB 5009.181 |
| <sup>a</sup> 无机砷(以 As 计)，mg/kg                                                                       | ≤ | 0.1                 | GB 5009.11  |
| *铅(以 Pb 计)，mg/kg                                                                                     | ≤ | 0.9                 | GB 5009.12  |
| 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg                                                                          | ≤ | 10（以食用植物油为主料的产品）    | GB 5009.22  |
| 苯并[a]芘，μg/kg                                                                                         | ≤ | 10                  | GB 5009.27  |
| <p>*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>a 可先测定总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定</p> |   |                     |             |

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 GB 14881 和 GB 8955 的规定。

2.6 其他要求

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定，污染物限量应符合 GB 2762 的规定，真菌毒素限量应符合 GB 2761 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、过氧化值的检验。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【花生油、菜籽油、大豆油、葵花籽油、芝麻油、橄榄油、亚麻籽油、油茶籽油（山茶油）、核桃油、棕榈油、玉米油中的一种或多种】、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，添加香辛料或粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、葱、姜、蒜、豆瓣酱中的一种或几种，经原辅料预处理、熬制、过滤、冷却或不冷却、灌装、包装而成的非即食调味油。

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。

本产品属性为调味品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳市卧龙区好好味商贸行