



412623S-2026



南阳市卧龙区好好味商贸行企业标准

Q/NHH 0001S-2026

调味油

2026-09-04 发布

2026-09-04 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、猪油、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
^a 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 ₁ ，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
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 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			

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、猪油、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