



410079S-2026

河南省协裕食品有限公司企业标准

Q/HXS 0003S-2026

调味油

2026-01-19 发布

2026-01-19 实施

河南省协裕食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省协裕食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王爱莲、宋振省。

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（大豆油、菜籽油、花生油、芝麻香油中的一种或多种）为主要原料，加入风味成分[辣椒、花椒、青花椒、藤椒、葱（大葱、小葱、红葱中的一种或多种）、洋葱、生姜、大蒜、白胡椒、黑胡椒、孜然、八角茴香、小茴香、桂皮、丁香、芹菜籽、肉豆蔻、当归、山奈、茴香、木姜子、姜黄、月桂叶、高良姜、白芷、草果、砂仁、陈皮、干百里香、紫苏、豆蔻、小豆蔻、荜拔、香茅、黑芥籽、黄芥籽、荆芥、干甜罗勒、葫芦巴中的一种或几种，经预处理，采用二氧化碳（加入或不加入吐温 80）萃取、水蒸气蒸馏、压榨、食用植物油（大豆油、菜籽油）或食用酒精浸提中一种或多种加工方法提取风味成分]，加入（或不加入）食品用香精（花椒味香精、葱油味香精、辣椒味香精、蒜油味香精、孜然味香精、肉味香精中的一种或几种）、辣椒红、食品用香料（异硫氰酸烯丙酯、山苍籽油中的一种或两种）、芝麻、豆豉中的一种或几种，经加工包装而成的即食或非即食调味油。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.2 花椒、青花椒、藤椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.3 大葱应符合 NY/T 1835 的规定。
- 2.1.4 洋葱应符合 NY/T 1584 的规定。
- 2.1.5 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.6 大蒜应符合 NY/T 1791 的规定。
- 2.1.7 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.8 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.9 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.10 八角茴香应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.11 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.12 芹菜籽应符合 GB/T 22303 的规定。
- 2.1.13 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.14 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.15 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。2.1.16 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.16 小茴香、茴香、木姜子、高良姜、豆蔻、小豆蔻、荜拔、香茅应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.17 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.18 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。

- 2.1.19 吐温 80 应符合GB 25554 的规定。
- 2.1.20 食品用香精(花椒味香精、葱油味香精、辣椒味香精、蒜油味香精、孜然味香精、肉味香精)应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.21 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.22 干百里香应符合GB/T 32735 的规定。
- 2.1.23 芝麻香油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.24 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.25 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.26 异硫氰酸烯丙酯应符合 GB 29980 的规定。
- 2.1.27 干甜罗勒应符合GB/T 22304 的规定。
- 2.1.28 黑芥籽、黄芥籽应符合 GB/T 32730 的规定。
- 2.1.29 荆芥、小葱、红葱应新鲜、无腐烂、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.30 葫芦巴应符合 GB/T 32734 的规定。
- 2.1.31 陈皮、紫苏、白芷应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.32 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.33 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.34 山苍籽油应符合 GB 29938 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	油状液态或半固态，允许有加热可溶性沉淀	从样品中取出 5mL~20mL，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品应有的正常色泽	
香气、滋味	具有该原料原有的香气和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质和异物	

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
酸价 (KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值, g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

°无机砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	10	GB 5009.22
苯并（α）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 对于制定无机砷限量的食品可先测定其总砷，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 微生物限量

即食产品微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
a 采样方案应符合 GB 4789.1 的规定。					

2.5 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。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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

出厂检验项目为：感官要求、过氧化值、净含量及允许短缺量的检验。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（大豆油、菜籽油、花生油、芝麻香油中的一种或多种）为主要原料，加入风味成分[辣椒、花椒、青花椒、藤椒、葱（大葱、小葱、红葱中的一种或多种）、洋葱、生姜、大蒜、白胡椒、黑胡椒、孜然、八角茴香、小茴香、桂皮、丁香、芹菜籽、肉豆蔻、当归、山奈、莪萝、芫荽、木姜子、姜黄、月桂叶、高良姜、白芷、草果、砂仁、陈皮、干百里香、紫苏、豆蔻、小豆蔻、荜拔、香茅、黑芥籽、黄芥籽、荆芥、干甜罗勒、葫芦巴中的一种或几种，经预处理，采用二氧化碳（加入或不加入吐温 80）萃取、水蒸气蒸馏、压榨、食用植物油（大豆油、菜籽油）或食用酒精浸提中一种或多种加工方法提取风味成分]，加入（或不加入）食品用香精（花椒味香精、葱油味香精、辣椒味香精、蒜油味香精、孜然味香精、肉味香精中的一种或几种）、辣椒红、食品用香料（异硫氰酸烯丙酯、山苍籽油中的一种或两种）、芝麻、豆豉中的一种或几种，经加工包装而成的即食或非即食调味油。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，制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南省协裕食品有限公司