



410206S-2026



河南中豫粮食品有限公司企业标准

Q/HZYL 0001S-2026

调味油

2026-01-28 发布

2026-01-28 实施

河南中豫粮食品有限公司 发布

前言

本标准由河南中豫粮食品有限公司提出和起草。

本标准主要起草人：潘高阳。

H N

Q B

调味油

1 范围

本标准规定了调味油的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以植物油（大豆油、花生油、菜籽油、芝麻油、棕榈油中的一种或几种）为原料，添加食品用香精、食品用香料中的一种或几种，添加或不添加辣椒红，经调配、混合、包装加工而成的即食或非即食调味油。

根据添加原料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.2 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.3 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.4 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.5 食品用香料应符合 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	稠状、浊状或油状流动液体，允许分层及少量集聚物或沉淀物	从样品中取出50mL左右，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	具有本品固有色泽	
气味	具有本品固有气味，无异味	
滋味	具有本品固有滋味，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)	≤ 0.8	GB 5009.236
酸价 (以脂肪计) (KOH) / (mg/g)	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计) / (g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
无机砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 0.8	GB 5009.12

苯并 (a) 芘, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	10	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B ₁ , $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	10	GB 5009.22
注: *指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

2.4 微生物限量

即食类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	10^2	10^3	GB 4789.10
a 采样方案按 GB 4789.1 的规定执行。					

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

本标准适用于以植物油（大豆油、花生油、菜籽油、芝麻油、棕榈油中的一种或几种）为原料，添加食品用香精、食品用香料中的一种或几种，添加或不添加辣椒红，经调配、混合、包装加工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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

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。

河南中豫粮食品有限公司

H N

Q B