



410313S-2026



河南中豫粮食品有限公司企业标准

Q/HZYL 0001S-2026

调味油

2026-02-05 发布

2026-02-05 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，添加香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种），添加或不添加食品用香精、食品用香料、辣椒红中的一种或几种，经预处理、配料、熬制或炸制、过滤或不过滤、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, μg/kg	≤	10	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	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，添加香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种），添加或不添加食品用香精、食品用香料、辣椒红中的一种或几种，经预处理、配料、熬制或炸制、过滤或不过滤、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