



410898S-2026



河南九口食品有限公司企业标准

Q/HJK 0001S-2026

调味油

2026-04-16 发布

2026-04-16 实施

河南九口食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南九口食品有限公司提出。

本标准由河南九口食品有限公司起草。

本标准主要起草人：曹满。

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、菜籽油、花生油、芝麻油、棕榈油中的一种或几种）、食用动物油脂（食用牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、骨油（牛骨油、鸡骨油、鸭骨油）中的一种或几种为主要原料，添加大葱、小葱、洋葱、芫荽、芹菜、姜、蒜、八角、花椒、草果、白胡椒、黑胡椒、丁香、甘草、辣椒、泡椒、肉豆蔻、砂仁、山奈、小茴香、桂皮、月桂叶、孜然、高良姜、葛缕子、姜黄、香茅、芝麻、荜拔、木姜子中的一种或几种，添加或不添加橘皮、白芷、食品用香精、食品用香料、辣椒红中的一种或几种，经配料、筛选或不筛选、油炸或不油炸、熬制或不熬制、过滤或不过滤、灌装、包装等加工而成的调味油。

根据主要原料种类的不同，分为以植物油为主要原料的调味油，以动物油为主要原料的调味油。

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 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。

2.1.3 骨油应符合 T/CMATB 8002 的规定。

2.1.4 姜应符合 GB/T 30383 的规定。

2.1.5 蒜应符合 GH/T 1194 的规定。

2.1.6 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.7 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.8 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。

2.1.9 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。

2.1.10 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。

2.1.11 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。

2.1.12 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.13 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。

2.1.14 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。

2.1.15 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。

2.1.16 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。

2.1.17 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.18 大葱、小葱、洋葱、芫荽、芹菜应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.19 芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。

2.1.20 小茴香、草果、砂仁、山奈、高良姜、葛缕子、姜黄、香茅应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.21 橘皮、荜拨、木姜子、白芷应符合《中华人民共和国药典》的规定。

2.1.22 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.23 泡椒应符合GB 2714 的规定。

2.1.24 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	透明状、稠状、浊状或油状流动液体，允许分层及少量聚集物或沉淀物	取样品适量，置于无色透明的烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气、滋味，无异味	
杂 质	无霉斑，无肉眼可见外来杂质	

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	≤ 3.0	GB 5009.236	
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	植物油为主要原料	3.0	GB 5009.229
	动物油为主要原料	2.5	
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	植物油为主要原料	0.25	GB 5009.227
	动物油为主要原料	0.20	
丙二醛 ^a , mg/100g	≤ 0.25	GB 5009.181	
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12	
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11	
苯并[a]芘, μg/kg	≤ 10.0	GB 5009.27	
黄曲霉毒素 B ₁ ^b , μg/kg	≤ 10	GB 5009.22	
注：1、a适用于以动物油为主要原料的调味油； 2、*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定； 3、b仅适用于以植物油为主要原料的调味油。			

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	100	1000	GB 4789.10

注:a 样品的采样及处理按GB 4789.1 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

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、水分及挥发物、酸价、过氧化值、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以植物油（大豆油、菜籽油、花生油、芝麻油、棕榈油中的一种或几种）、食用动物油脂（食用牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、骨油（牛骨油、鸡骨油、鸭骨油）中的一种或几种为主要原料，添加大葱、小葱、洋葱、芫荽、芹菜、姜、蒜、八角、花椒、草果、白胡椒、黑胡椒、丁香、甘草、辣椒、泡椒、肉豆蔻、砂仁、山奈、小茴香、桂皮、月桂叶、孜然、高良姜、葛缕子、姜黄、香茅、芝麻、荜拨、木姜子中的一种或几种，添加或不添加橘皮、白芷、芝麻、食品用香精、食品用香料、辣椒红中的一种或几种，经配料、筛选或不筛选、油炸或不油炸、熬制或不熬制、过滤或不过滤、灌装、包装等加工而成的调味油。

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，制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本产品属于调味品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南九口食品有限公司