



411222S-2026



瀚风香料(郑州)有限公司企业标准

Q/HFZ 0001S-2026

# 调味油

2026-05-13 发布

2026-05-13 实施

瀚风香料(郑州)有限公司 发布

## 前 言

本标准由瀚风香料(郑州)有限公司提出。

本标准由瀚风香料(郑州)有限公司起草。

本标准主要起草人：邱春霞、周志伟、张峰。

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、玉米油、菜籽油、葵花籽油、花生油、芝麻油、棕榈油中的一种或几种）为主要原料，添加花椒油、麻椒油、藤椒油、葱油、姜油、蒜油、芥末油、辣椒油、食品用香料【辣椒油树脂、花椒提取物、黄芥末提取物 / 黄芥末油树脂、洋葱油、香葱油、生姜油、小茴香油、丁香叶油、孜然油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、白芷酊、香叶油、大蒜油、八角茴香油、山苍子油中的一种或几种】、食用香精中的一种或几种，经配制、混合搅拌、过滤、灌装、包装等加工而成的调味油。

根据原料的不同分为不同的品种。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

2.1.1 植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.2 花椒油、麻椒油、藤椒油、葱油、姜油、蒜油、芥末油、辣椒油应符合 NY/T 2111 的规定。

2.1.3 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。

2.1.4 食用香精应符合 GB 30616 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	油状液体，允许少量聚集物或沉淀物	取出样品一份，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，然后以温开水漱口，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	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）, g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227

*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 <sub>1</sub> , μg/kg	≤	10	GB 5009.22
注: *铅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	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、玉米油、菜籽油、葵花籽油、花生油、芝麻油、棕榈油中的一种或几种）为主要原料，添加花椒油、麻椒油、藤椒油、葱油、姜油、蒜油、芥末油、辣椒油、食品用香料【辣椒油树脂、花椒提取物、黄芥末提取物 / 黄芥末油树脂、洋葱油、香葱油、生姜油、小茴香油、丁香叶油、孜然油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、白芷酊、香叶油、大蒜油、八角茴香油、山苍子油中的一种或几种】、食用香精中的一种或几种，经配制、混合搅拌、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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

瀚风香料(郑州)有限公司