



411490S-2021



颐海（开封）食品有限公司企业标准

Q/YHKF 0001S-2021

调味油

2021-07-04 发布

2021-07-04 实施

颐海（开封）食品有限公司 发布

前 言

本标准由颐海（开封）食品有限公司提出。

本标准起草单位：颐海（开封）食品有限公司。

本标准主要起草人：王晓峰、乔迪。

H N
Q B

调味油

1 范围

本标准规定了调味油的分类、要求，以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆油、菜籽油、花生油中的一种或几种为主要原料，辅以香辛料粉状或颗粒【辣椒、白胡椒、黑胡椒、花椒、豆蔻、月桂叶（香叶）、桂皮、香茅草、八角、丁香、孜然、山奈、小茴香、砂仁、草果中的几种】、白芷、橘皮、大葱、小葱、姜、蒜、洋葱、芹菜、香菜、芝麻中的几种，经预处理（部分原料清洗、粉碎）、炒制或熬制、冷却、过滤、加入芝麻油，调配、灌装而成的即食或非即食调味油。

根据原辅料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.2 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.4 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.5 香辛料粉状或颗粒应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.6 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

2.1.7 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.8 蒜、大葱、小葱、姜、香菜、洋葱、芹菜应清洁、卫生、无污染、无腐烂并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.9 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.10 白芷、橘皮应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

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，允许有辅料漂浮或沉淀物	从样品中取出调味油，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	具有该产品应有的色泽	
气味	具有该产品应有的气味，无异味	
滋味	具有该产品应有的滋味，口感良好	
杂质	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，g/100g	≤ 3	GB 5009.3

酸价（以脂肪计），mg/g	≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5	GB 5009.22
苯并（a）芘，μg/kg	≤	10	GB 5009.27
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
* 铅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	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 MPN 计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	2	100	10000	GB 4789.10 第二法
霉菌, CFU/g	5	1	10	50	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	1	10	50	GB 4789.15
^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

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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、酸价、过氧化值、大肠菌群(仅限即食产品)、菌落总数(仅限即食产品)、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以大豆油、菜籽油、花生油中的一种或几种为主要原料，辅以香辛料粉状或颗粒【辣椒、白胡椒、黑胡椒、花椒、豆蔻、月桂叶（香叶）、桂皮、香茅草、八角、丁香、孜然、山奈、小茴香、砂仁、草果中的几种】、白芷、橘皮、大葱、小葱、姜、蒜、洋葱、芹菜、香菜、芝麻中的几种，经预处理（部分原料清洗、粉碎）、炒制或熬制、冷却、过滤、加入芝麻油，调配、灌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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

颐海（开封）食品有限公司

H N
Q B