



413663S-2025



河南省万家牛食品有限公司企业标准

Q/HWS 0002S-2025

调味油

2025-12-19 发布

2025-12-19 实施

河南省万家牛食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省万家牛食品有限公司提出。

本标准由河南京测检验技术有限公司、河南省万家牛食品有限公司共同起草。

本标准主要起草人：董保玲、彭森、陈稳、唐全通、刘小盼。

本标准自发布实施日起替代Q/HWS 0002S-2023。

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。

本标准适用于以食用大豆油、食用菜籽油、花生油、玉米油、葵花籽油、芝麻油、橄榄油、棕榈油、食用牛油、食用羊油、食用鸡油、食用鸭油中的一种或几种为主要原料，辅以人造奶油（人造黄油）、稀奶油（黄油）、奶油、香辛料（辣椒粉、桂皮粉、迷迭香粉、黑胡椒粉、姜粉、辣椒、丁香、花椒、胡椒、桂皮、八角、藤椒、香葱、姜、蒜、小茴香、肉豆蔻、孜然、阴香、香椿、芥末、豆蔻、山奈、月桂、砂仁、高良姜、欧芹、芫荽籽、香茅、荜拔、麻椒、调料九里香、多香果、胡麻、百里香、迷迭香、洋葱、芝麻、高良姜中的一种或几种）、白芷、草果中的一种或几种，经调配混合或不调配混合、油炸提味、过滤或不过滤、灌装、包装等工艺加工而成的调味油。

根据原料不同将产品分为不同种类：单一香辛料调味油、复合调味油。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 食用大豆油应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 的规定。

2.1.2 食用菜籽油应符合 GB 2716 和 GB/T 1536 的规定。

2.1.3 花生油、玉米油、葵花籽油、芝麻油、橄榄油、棕榈油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.4 食用牛油、食用羊油、食用鸡油、食用鸭油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.5 人造奶油（人造黄油）应符合 GB 15196 的规定。

2.1.6 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.7 白芷、草果应符合《中华人民共和国药典》的规定。

2.1.8 稀奶油（黄油）、奶油应符合 GB 19646 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	粘稠油状	
色泽	具有本品应具有的色泽	取样品置于洁净的烧杯中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
气、滋味	具有产品特有气味和滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质，允许有原料物质沉淀	

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, %		≤	3.0	GB 5009. 236
酸价 (KOH), mg/g	以植物油为主要原料的产品		≤ 5.0	GB 5009. 229
	以动物油为主要原料的产品		≤ 2.5	
过氧化值, g/100g	以植物油为主要原料的产品		≤ 0.25	GB 5009. 227
	以动物油为主要原料的产品		≤ 0.2	
*铅 (以 Pb 计), mg/kg		≤	0.8	GB 5009. 12
无机砷 (以 As 计), mg/kg		≤	0.1	GB 5009. 11
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg		≤	5.0	GB 5009. 22
苯并[a]芘, μg/kg		≤	10.0	GB 5009. 27
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

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

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; 兽药残留限量应符合 GB 31650 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、酸价、过氧化值的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用大豆油、食用菜籽油、花生油、玉米油、葵花籽油、芝麻油、橄榄油、棕榈油、食用牛油、食用羊油、食用鸡油、食用鸭油中的一种或几种为主要原料，辅以人造奶油（人造黄油）、稀奶油（黄油）、奶油、香辛料（辣椒粉、桂皮粉、迷迭香粉、黑胡椒粉、姜粉、辣椒、丁香、花椒、胡椒、桂皮、八角、藤椒、香葱、姜、蒜、小茴香、肉豆蔻、孜然、阴香、香椿、芥末、豆蔻、山奈、月桂、砂仁、高良姜、欧芹、芫荽籽、香茅、荜拔、麻椒、调料九里香、多香果、胡麻、百里香、迷迭香、洋葱、芝麻、高良姜中的一种或几种）、白芷、草果中的一种或几种，经调配混合或不调配混合、油炸提味、过滤或不过滤、灌装、包装等工艺加工而成的调味油。

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。

本产品属于调味品。

本标准中苯并[a]芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省万家牛食品有限公司

QB