



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、荜拨、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	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
色泽	具有本品应具有色泽	
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 <sub>1</sub> ，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 <sup>a</sup> 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、荜拨、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