



412727S-2025



河南龙一食品科技有限公司企业标准

Q/HLS 0004S-2025

调味油

2025-09-15 发布

2025-09-15 实施

河南龙一食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南龙一食品科技有限公司提出并起草。

本标准由河南龙一食品科技有限公司和驻马店市产品质量检验检测中心共同起草。

本标准起草人：高稳、苏勃、聂科军、梁媛飞、吴鹏、朱春光。

本标准自发布实施之日起替代：Q/HLS 0004S-2022。

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、花生油、菜籽油、芝麻香油、棕榈油、玉米油、亚麻籽油、葵花籽油、橄榄油、食用植物调和油中的一种或几种）、食用动物油脂（食用猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油、鹅油中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，添加葱、姜、蒜、洋葱、芹菜、香菜、辣椒（整的或粉状）、郫县豆瓣、黄豆酱、干黄酱、韩国大酱、芝麻、香辛料或其粉【花椒、八角、白胡椒、黑胡椒、孜然、丁香、月桂叶（香叶）、桂皮、肉豆蔻、草果、小茴香、砂仁、山奈、甘草、高良姜、香茅、肉桂、芫荽、香茅、薄荷、多香果、迷迭香、百里香、姜黄、青花椒、香菜籽、干姜、当归片、豆蔻、香豆蔻、木姜子、荜拨、姜黄粉中的一种或几种】、紫苏、紫苏籽、党参、黄油、起酥油（食用油脂制品）、调味油（胡麻油、茶油、荆芥油、藤椒油、花椒油、辣椒油、蒜油、姜油、葱油、芥末油、藤椒调味油、红花椒油、火锅飘香油、山胡椒油中的一种或几种）、固态复合调味料【热反应牛粉、牛油香粉、热反应鸡肉粉、香味鲜、肉宝王、风味型酵母抽提物、安琪酵母抽提物、百味鲜、酸水解植物蛋白调味粉、酸水解（大豆）植物蛋白粉中的一种或几种】、果蔬粉（香葱粉、生姜粉、大蒜粉、番茄粉中的一种或几种）中的一种或几种，添加或不添加冰糖、胡萝卜、花生、大蒜粉末香精、青花椒油香精、d-木糖、辣椒红、食品用香精（含或不含辣椒油树脂）中的一种或多种，经预处理（部分原料清洗、粉碎）、炒制或熬制、冷却、过滤或不过滤、调和、包装而成的即食或非即食调味油。

根据添加原料不同可分为：葱油、姜油、蒜油、姜蒜油、花椒油、辣椒油、复合调味油。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。

2.1.4 葱、姜、蒜、洋葱、芹菜、香菜、胡萝卜应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.5 辣椒（整的或粉状）应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.6 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。

2.1.7 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。

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

- 2.1.9 香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 紫苏、紫苏籽应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.11 党参应符合国家卫生健康委员会 国家市场监督管理总局关于党参等9种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告（2023 年 第9号）的规定。
- 2.1.12 起酥油（食用油脂制品）应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.13 调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.14 韩国大酱、固态复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.15 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.16 冰糖 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.17 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.18 大蒜粉末香精、青花椒油香精、食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.20d-木糖应符合 GB 1886.305 的规定。
- 2.1.21 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.24 黄油应符合 LS/T 3217 的规定。
- 2.1.25 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.26 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.27 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.28 芝麻香油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.29 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.30 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.31 亚麻籽油应符合 GB/T 8235 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.32 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.33 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.34 食用植物调和油应符合 GB/T 40851 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.35 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.36 干黄酱应符合 GB 24399 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	具有产品应有的状态，允许分层及少量集聚物或沉淀物	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有每种产品固有的滋味、气味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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) ≤	5.0	GB 5009.236
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g) ≤	3.0(以植物油为主要原料的产品)	GB 5009.229
	2.5(以动物油脂为主要原料的产品)	
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g) ≤	0.25(以植物油为主要原料的产品)	GB 5009.227
	0.20(以动物油脂为主要原料的产品)	
丙二醛/(mg/100g) ≤	0.25(以动物油脂为主要原料的产品)	GB 5009.181
无机砷(以 As 计)/(mg/kg) ≤	0.1	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤	0.9	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B1/(μg/kg) ≤	5.0	GB 5009.22
苯并[a]芘/(μg/kg) ≤	10	GB 5009.27

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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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；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、水分及挥发物、酸价、过氧化值。型式检验按国家相关规定执行。

H H N

Q B

编制说明

本标准适用于以植物油（大豆油、花生油、菜籽油、芝麻香油、棕榈油、玉米油、亚麻籽油、葵花籽油、橄榄油、食用植物调和油中的一种或几种）、食用动物油脂（食用猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油、鹅油中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，添加葱、姜、蒜、洋葱、芹菜、香菜、辣椒（整的或粉状）、郫县豆瓣、黄豆酱、干黄酱、韩国大酱、芝麻、香辛料或其粉【花椒、八角、白胡椒、黑胡椒、孜然、丁香、月桂叶（香叶）、桂皮、肉豆蔻、草果、小茴香、砂仁、山奈、甘草、高良姜、香荚兰、肉桂、芫荽、香茅、薄荷、多香果、迷迭香、百里香、姜黄、青花椒、香菜籽、干姜、当归片、豆蔻、香豆蔻、木姜子、荜拔、姜黄粉中的一种或几种】、紫苏、紫苏籽、党参、黄油、起酥油（食用油脂制品）、调味油（胡麻油、茶油、荆芥油、藤椒油、花椒油、辣椒油、蒜油、姜油、葱油、芥末油、藤椒调味油、红花椒油、火锅飘香油、山胡椒油中的一种或几种）、固态复合调味料【热反应牛粉、牛油香粉、热反应鸡肉粉、香味鲜、肉宝王、风味型酵母抽提物、安琪酵母抽提物、百味鲜、酸水解植物蛋白调味粉、酸水解（大豆）植物蛋白粉中的一种或几种】、果蔬粉（香葱粉、生姜粉、大蒜粉、番茄粉中的一种或几种）中的一种或几种，添加或不添加冰糖、胡萝卜、花生、大蒜粉末香精、青花椒油香精、d-木糖、辣椒红、食品用香精（含或不含辣椒油树脂）中的一种或多种，经预处理（部分原料清洗、粉碎）、炒制或熬制、冷却、过滤或不过滤、调和、包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，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南龙一食品科技有限公司