



412625S-2025



河南阿杰食品有限公司企业标准

Q/HAJ 0020S-2025

调味油

2025-09-02 发布

2025-09-02 实施

河南阿杰食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南阿杰食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘云苑、武素云、宋冬冬、杨征。

H N

Q B

调味油

1. 范围

本标准规定了调味油的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆油为原料，加入香辛料【辣椒、花椒、大葱、洋葱、生姜、香菜、胡椒、山奈、白胡椒、砂仁、八角、桂皮、肉豆蔻、肉桂、丁香、小茴香、草果、砂仁、豆蔻、香叶（月桂叶）、小葱、蒜、孜然中的几种】、白芷、高良姜、白砂糖、食用盐、味精、鸡粉调味料、鸡精调味料中的几种为原料，添加或不添加食用香精，经配料、混合或加热浸泡或炸制或熬制、过滤或不过滤、调配或不调配，灌装、包装加工而成的调味油。

2. 要求

2.1. 原辅材料要求

2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.2 香辛料【辣椒、花椒、大葱、洋葱、生姜、香菜、胡椒、山奈、白胡椒、砂仁、八角、桂皮、肉豆蔻、肉桂、丁香、小茴香、草果、砂仁、豆蔻、香叶（月桂叶）、小葱、蒜、孜然】应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.3 白芷应符合《中华人民共和国药典》的规定。

2.1.4 高良姜应符合《中华人民共和国药典》的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.7 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.8 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.9 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.10 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，允许有少量杂质	将试样置于无色透明的烧杯中，在自然

色泽	具有产品应有的色泽	光线下, 用肉眼观察其性状、色泽、杂质, 闻其气味, 用温开水漱口, 品其滋味。
杂质	无肉眼可见外来杂质, 允许有原料物质沉淀	
气味、滋味	具有产品应有的气味、滋味, 无异味	

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	限量	检验方法
水分及挥发物, %	≤ 3.0	GB 5009.236
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
无机砷(以As计) ^a , mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
苯并[a]芘, μg/kg	≤ 10	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 10	GB 5009.22

注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 对于无机砷限量的食品可先测定其总砷, 当总砷含量不超过无机砷限量值时, 可判定符合限量要求而不必测定无机砷; 否则, 需测定无机砷含量再作判定。

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 样品的采集和处理按 GB 4789.1 执行。

2.5. 净含量及允许短缺量

定量包装商品净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》(国家市场监督管理总局

总局令第 70 号)；允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6. 食品生产加工过程中的卫生要求

食品生产加工过程中的卫生要求应符合 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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、酸价和过氧化值的检验。型式检验按国家相关规定执行。



编制说明

本标准适用于以大豆油为原料，加入香辛料【辣椒、花椒、大葱、洋葱、生姜、香菜、胡椒、山奈、白胡椒、砂仁、八角、桂皮、肉豆蔻、肉桂、丁香、小茴香、草果、砂仁、豆蔻、香叶（月桂叶）、小葱、蒜、孜然中的几种】、白芷、高良姜、白砂糖、食用盐、味精、鸡粉调味料、鸡精调味料中的几种为原料，添加或不添加食用香精，经配料、混合或加热浸泡或炸制或熬制、过滤或不过滤、调配或不调配，灌装、包装加工而成的调味油。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，参照《调味料产品生产许可证审查细则》要求制订本企业标准，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。

河南阿杰食品有限公司

Q B