



412983S-2025



鹤壁味鲜达食品有限公司企业标准

Q/HWXD 0016S-2025

葱油调味料

2025-09-30 发布

2025-09-30 实施

鹤壁味鲜达食品有限公司 发布

前 言

本标准由鹤壁味鲜达食品有限公司提出。

本标准起草单位：鹤壁味鲜达食品有限公司。

本标准主要起草人：刘学荣、郝晓萍、王利萍、薛梦豪、李旭好、吴振华。

H N
Q B

葱油调味料

1 范围

本标准规定了葱油调味料的分类和要求，以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用大豆油、花生油、菜籽油、玉米油、葵花籽油中的一种或几种为原料，添加小葱、香葱、大葱中的一种或几种，添加洋葱、大蒜、生姜、芹菜、香菜、胡萝卜、香辛料(高良姜、草果、砂仁、芹菜、辣椒、桂皮、芫荽、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山奈、肉豆蔻、荜拔、黑胡椒、白胡椒、芝麻、丁香、百里香、花椒)中的一种或几种，添加或不添加维生素E，经原料筛选、清洗、炸制、过滤、离心分离或不离心分离、冷却、灌装、包装中两个或多个工序加工而成的含两种或两种以上调味料的葱油调味料。

2 要求

2.1原辅料要求

- 2.1.1 食用大豆油应符合GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 花生油应符合 GB/T 1534和GB 2716 的规定。
- 2.1.3 菜籽油应符合GB/T 1536和GB 2716的规定，
- 2.1.4 玉米油应符合GB/T 19111和GB 2716的规定。
- 2.1.5 小葱、大葱、香葱、芹菜、香菜、胡萝卜应符合GB2762、GB2763的规定。
- 2.1.6 洋葱应符合NY/T1071的规定。
- 2.1.7 大蒜应符合GH/T 1194的规定
- 2.1.8 生姜应符合GB/T 30383 的规定
- 2.1.9 香辛料(高良姜、草果、砂仁、芹菜、辣椒、桂皮、芫荽、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山奈、肉豆蔻、荜拔、黑胡椒、白胡椒、芝麻、丁香、百里香、花椒)应符合GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.11 葵花籽油应符合GB 10464的规定。
- 2.1.12 维生素E应符合GB 29942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	半固态、液态或半固态和液态混合状	从混合均匀的样品中取出一瓶，将内容物倒入白瓷盘中，在室内自然光线下观察其性状、色
色泽	微黄色至黄绿色或黄褐色	

气味	具有葱油香气、无异味	泽、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
滋味	具有葱油固有的滋味，无异味、无酸败味	
杂质	允许底部有少量的直径小于 0.1 毫米的葱渣无肉眼可见其他外来杂质	

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 ≤	1.5	GB 5009.236
酸价(KOH), mg/g ≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值, g/100g ≤	0.25	GB 5009.227
无机砷（以As计）, mg/kg ≤	0.1	GB 5009.11
铅*（以Pb计）, mg/kg ≤	0.8	GB 5009.12
苯并[a]芘, μg/kg ≤	10	GB 5009.27
黄曲霉毒素, μg/kg ≤	10	GB 5009.22
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	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4

金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
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。

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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用大豆油、花生油、菜籽油、玉米油、葵花籽油中的一种或几种为原料，添加小葱、香葱、大葱中的一种或几种，添加洋葱、大蒜、生姜、芹菜、香菜、胡萝卜、香辛料(高良姜、草果、砂仁、芹菜、辣椒、桂皮、芫荽、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山奈、肉豆蔻、荜拨、黑胡椒、白胡椒、芝麻、丁香、百里香、花椒)中的一种或几种，添加或不添加维生素E，经原料筛选、清洗、炸制、过滤、离心分离或不离心分离、冷却、灌装、包装中两个或多个工序加工而成的含两种或两种以上调味料的葱油调味料。

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。

本标准产品属性为复合调味料。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

鹤壁味鲜达食品有限公司