



411724S-2026

河南漂见食品有限公司企业标准

Q/HLS 0001S-2026

调味油

2026-06-22 发布

2026-06-22 实施

河南漂见食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南瀑见食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：何志晓、张晓军、谌少培、谢成军。

本标准自实施之日起代替 Q/HLS 0001S-2024(备案号：411117S-2024)。

H N

Q B

调味油

1 范围

本标准规定了调味油的分类、要求以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以植物油【大豆油、花生油、菜籽油、玉米油、油茶籽油、米糠油、棉籽油（精炼）、芝麻油、棕榈油中的一种或几种】或食用动物油脂（食用猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油、鹅油中的一种或多种）中的一种或几种为主要原料，添加食用盐、味精、白砂糖、豆豉、葱、姜、蒜、洋葱、芹菜、胡萝卜、辣椒（整的或粉状）、孜然、郫县豆瓣、黄豆酱、冰糖、芝麻、香辛料（菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茛苳/土茴香、圆叶当归、细叶芹、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、葛缕子、桂皮/肉桂、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、桔茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂、薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拨、黑胡椒/白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻/芝麻、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香荚兰、花椒、姜中的一种或几种）、青花椒、花生、葵花籽、白芷、陈皮（橘皮）、罗汉果、松露、鸡精调味料、鸡粉调味料、白酒（固液法）、酿造酱油、蚝油、酿造食醋、蜂蜜中的一种或几种，添加或者不添加食品用香精（含或不含辣椒油树脂）、辣椒红、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚中的一种或几种，经计量配制、前处理、油炸、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、辣椒油、香辛料风味调味油、复合调味油。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 植物油（大豆油、花生油、菜籽油、玉米油、油茶籽油、米糠油、棉籽油（精炼）、芝麻油、棕榈油）应符合 GB 2716 的规定。

2.1.2 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。

2.1.7 葱、姜、蒜、洋葱、芹菜、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。

2.1.3 辣椒（整的或粉状）应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.4 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。

2.1.5 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。

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

2.1.7 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 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（菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茛苳/土茴香、圆叶当归、细叶芹、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、葛缕子、桂皮/肉桂、阴香、大清桂、芫

芫、藏红花、桔茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂、薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒/白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻/芝麻、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香茱兰、花椒、姜) 应符合 GB/T 15691 的规定。

- 2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.11 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.12 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.13 豆豉应符合 T/GZSX 014 和 GB 2712 的规定。
- 2.1.14 葵花籽应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.15 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.16 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.17 白芷、陈皮(橘皮)、罗汉果应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的的规定。
- 2.1.18 松露应符合 GB/T 39923 的规定。
- 2.1.19 青花椒应符合 GH/T 1284 的规定。
- 2.1.20 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.21 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.22 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.23 固液法白酒应符合 GB/T 20822 的规定。
- 2.1.24 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.25 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.26 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.27 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.28 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.29 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.30 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 和 GB 29938 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	从样品中取出50mL左右， 倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质， 嗅其气味， 然后以温开
色泽	具有本品固有色泽	
气味	具有本品固有气味，无异味	

滋味	具有本品固有滋味，无异味	水漱口，品其滋味。
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)	≤	3.0	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) 2.5 (以动物油脂为主要原料的产品)	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计) / (g/100g)	≤	0.25 (以植物油为主要原料的产品) 0.20 (以动物油脂为主要原料的产品)	GB 5009.227
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)	≤	0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg)	≤	10.0 (以植物油为主要原料的产品)	GB 5009.22
苯并[a]芘 / (μg/kg)	≤	10	GB 5009.27

注：* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.4 微生物限量

即食产品的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	100	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

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；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、菌落总数（仅限即食类）、大肠菌群（仅限即食类）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以植物油【大豆油、花生油、菜籽油、玉米油、油茶籽油、米糠油、棉籽油（精炼）、芝麻油、棕榈油中的一种或几种】或食用动物油脂（食用猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油、鹅油中的一种或多种）中的一种或几种为主要原料，添加食用盐、味精、白砂糖、豆豉、葱、姜、蒜、洋葱、芹菜、胡萝卜、辣椒（整的或粉状）、孜然、郫县豆瓣、黄豆酱、冰糖、芝麻、香辛料（菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茺萝/土茴香、圆叶当归、细叶芹、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、葛缕子、桂皮/肉桂、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、桔茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂、薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拨、黑胡椒/白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻/芝麻、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香早芹、葫芦巴、香荚兰、花椒、姜中的一种或几种）、青花椒、花生、葵花籽、白芷、陈皮（橘皮）、罗汉果、松露、鸡精调味料、鸡粉调味料、白酒（固液法）、酿造酱油、蚝油、酿造食醋、蜂蜜中的一种或几种，添加或者不添加食品用香精（含或不含辣椒油树脂）、辣椒红、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚中的一种或几种，经计量配制、前处理、油炸、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。

本产品属性为调味品。

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。

河南瀑见食品有限公司