



411786S-2026



颐海（漯河）食品有限公司企业标准

Q/YHLH 0003S-2026

调味油

2026-06-25 发布

2026-06-25 实施

颐海（漯河）食品有限公司 发布

前 言

本标准由颐海（漯河）食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张彦芳、刘健飞、韩永福、郭高鹏。

本标准自发布实施之日起替代Q/YHLH 0003S-2021（备案号：411449S-2021）。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以食用植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、芝麻油中的一种或几种）为主要原料，辅以食用动物油脂（猪油、牛油、鸡油中的一种或几种）、辣椒、葱、姜、蒜、洋葱、芹菜、茺荬、番茄、香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种中的一种或几种）、郫县豆瓣、豆瓣酱、红油豆瓣酱、豆豉、辣椒酱、油辣椒、红油辣椒面、冰糖、浓香型白酒、食用盐、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、液态复合调味料、半固态复合调味料、固态复合调味料、调味油、泡辣椒、泡姜、食醋、花生酱、花生碎、芝麻、酵母抽提物中的一种或几种，加入或不加入生活饮用水、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、乙基麦芽酚、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经原料预处理（如挑选或不挑选、清洗或不清洗、粉碎或不粉碎等）、配料、熬制或浸提、调配混合或不调配混合、过滤或不过滤、灌装、包装等工艺加工而成的即食或非即食调味油（本品为调味品）。

按照原辅料不同，分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.2 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.5 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。

2.1.6 辣椒、葱、姜、蒜、洋葱、芹菜、茺荬、番茄应新鲜、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.7 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.8 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。

2.1.9 豆瓣酱、红油豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。

2.1.10 豆豉应符合 GB 2712 的规定。

2.1.11 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。

2.1.12 油辣椒、红油辣椒面应符合 GB/T 20293 的规定。

2.1.13 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

2.1.14 浓香型白酒应符合 GB/T 10781.1 和 GB 2757 的规定。

- 2.1.15 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.16 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.17 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.18 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.19 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.20 液态复合调味料、半固态复合调味料、固态复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.21 调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.22 泡辣椒、泡姜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.23 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.24 花生酱应符合 QB/T 1733.4 的规定。
- 2.1.25 花生碎、芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.26 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.27 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.28 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.29 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.30 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.31 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.32 食品用香料应符合 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	油状液态，允许有辅料漂浮或沉淀物	从样品中取出适量调味油，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，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味	具有该产品应有的气味，无异味	
滋味	具有该产品应有的滋味，口感良好	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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	≤ 5.0	GB 5009.229

项 目	指 标	检验方法	
过氧化值（以脂肪计）， 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. 9	GB 5009. 12
黄曲霉毒素B ₁ ， μ g/kg	≤	10	GB 5009. 22
苯并[a]芘， μ g/kg	≤	10	GB 5009. 27
* 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
a 样品的采样和处理按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；致病菌限量应符合 GB 29921 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植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、芝麻油中的一种或几种）为主要原料，辅以食用动物油脂（猪油、牛油、鸡油中的一种或几种）、辣椒、葱、姜、蒜、洋葱、芹菜、茺荑、番茄、香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种中的一种或几种）、郫县豆瓣、豆瓣酱、红油豆瓣酱、豆豉、辣椒酱、油辣椒、红油辣椒面、冰糖、浓香型白酒、食用盐、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、液态复合调味料、半固态复合调味料、固态复合调味料、调味油、泡辣椒、泡姜、食醋、花生酱、花生碎、芝麻、酵母抽提物中的一种或几种，加入或不加入生活饮用水、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、乙基麦芽酚、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经原料预处理（如挑选或不挑选、清洗或不清洗、粉碎或不粉碎等）、配料、熬制或浸提、调配混合或不调配混合、过滤或不过滤、灌装、包装等工艺加工而成的即食或非即食调味油（本品为调味品）。

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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

颐海（漯河）食品有限公司