



412447S-2026



河南安良食品有限公司企业标准

Q / H A L 0 0 0 3 S - 2 0 2 6

调味油

2 0 2 6 - 0 8 - 2 4 发 布

2 0 2 6 - 0 8 - 2 4 实 施

河南安良食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南安良食品有限公司提出。

本标准由封丘县市场监督管理局、河南安良食品有限公司共同起草。

本标准主要起草人：于琨洋、潘绍凡、狄树旺、杨尧锋。

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。

本标准适用于以大豆油、菜籽油、花生油、葵花籽油、玉米油、棕榈油、芝麻油中的一种或几种为主要原料，辅以辣椒、葱、生姜、大蒜、洋葱、香菜、芹菜、胡萝卜、薄荷、白芷、麻椒、香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、芝麻中的一种或几种，经油炸提味、过滤或不过滤、包装加工而成的包含即食和非即食调味油（调味品）。

根据辅料和风味不同将本品分为不同种类。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆油应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 的规定。
- 2.1.2 菜籽油应符合 GB 2716 和 GB/T 1536 的规定。
- 2.1.3 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 芝麻油应符合 GB 2716 和 GB/T 8233 的规定。
- 2.1.8 辣椒、葱、生姜、大蒜、洋葱、香菜、芹菜、胡萝卜、薄荷、白芷、麻椒应清洁、无污染、无霉变，同时符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.9 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 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	油状或固油混合态	取样品置于洁净的烧杯中, 在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味, 用温开水漱口, 按照食用方法品其滋味。
色 泽	具有本品应具有色泽	
气、 滋 味	具有产品特有气味和滋味, 无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质, 允许原料物质沉淀	

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, %	≤ 0.8	GB 5009.236
酸价 (KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值, g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 10	GB 5009.22
苯并[a]芘, μg/kg	≤ 10	GB 5009.27
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

即食型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	
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
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

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

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、酸价、过氧化值、菌落总数(仅适用于即食型产品)、大肠菌群(仅适用于即食型产品)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、菜籽油、花生油、葵花籽油、玉米油、棕榈油、芝麻油中的一种或几种为主要原料，辅以辣椒、葱、生姜、大蒜、洋葱、香菜、芹菜、胡萝卜、薄荷、白芷、麻椒、香辛料（GB/T 12729.1名单中除罂粟之外品种）、芝麻中的一种或几种，经油炸提味、过滤或不过滤、包装加工而成的包含即食和非即食调味油（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提供依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南安良食品有限公司