



412735S-2026



河南省恒水食用油有限公司企业标准

Q/HHS 0003S-2026

调味油

2026-09-18 发布

2026-09-18 实施

河南省恒水食用油有限公司 发布

前 言

本标准由河南省恒水食用油有限公司提出并起草。

本标准起草人：朱恒水。

本标准自发布之日起代替 Q/HHS 0003S-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、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用植物油（菜籽油、大豆油、玉米油、芝麻油中的一种或几种）为原料，加入花椒提取物、黄芥末提取物、香葱油、生姜油树脂、大蒜油中的一种或几种，加入或不加入食用香精、芝麻（CO₂）提取物中的一种或两种，经调配、混合、灌装而成的调味油；或以食用植物油（菜籽油、大豆油、玉米油一种或几种）为原料，加入辣椒、葱、蒜、姜、花椒、八角、桂皮、月桂叶、藤椒、麻椒、草果、肉豆蔻、小茴香、丁香、孜然、芝麻中的一种或几种，经炸制、过滤、加入或不加入芝麻油、灌装而成的调味油。

根据原料不同可分为不同产品：单一调味油、复合调味油。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 食用植物油（菜籽油、大豆油、玉米油、芝麻油）应符合 GB 2716 的规定。

2.1.3 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.4 辣椒、葱、蒜、姜、花椒、八角、桂皮、月桂叶、藤椒、麻椒、草果、肉豆蔻、小茴香、丁香、孜然应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.5 花椒提取物、黄芥末提取物、香葱油、生姜油树脂、大蒜油、芝麻（CO₂）提取物应符合 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	油状液体	取样品一份，置入无色透明的烧杯中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口后，品尝其滋味
色泽	具有产品应有色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，久置允许有少量原料物质沉淀	

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，g/100g	≤ 0.8	GB 5009.236
酸价（KOH）（以脂肪计），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229

过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
^a 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 , μg/kg	≤	20.0 (以玉米油为主料的产品) 10.0 (其它)	GB 5009.22
苯并[a]芘, μg/kg	≤	10.0	GB 5009.27
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 可先测定总砷, 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 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 8955 的规定。

2.6 其他要求

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定, 污染物限量应符合 GB 2762 的规定, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 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、水分及挥发物、酸价、过氧化值的检验。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（菜籽油、大豆油、玉米油、芝麻油中的一种或几种）为原料，加入花椒提取物、黄芥末提取物、香葱油、生姜油树脂、大蒜油中的一种或几种，加入或不加入食用香精、芝麻（CO₂）提取物中的一种或两种，经调配、混合、灌装而成的调味油；或以食用植物油（菜籽油、大豆油、玉米油一种或几种）为原料，加入辣椒、葱、蒜、姜、花椒、八角、桂皮、月桂叶、藤椒、麻椒、草果、肉豆蔻、小茴香、丁香、孜然、芝麻中的一种或几种，经炸制、过滤、加入或不加入芝麻油、灌装而成的调味油。

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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省恒水食用油有限公司