



410190S-2026

卫辉市曹阿姨食品有限责任公司企业标准

Q/WCS 0002S-2026

调味油

2026-01-28 发布

2026-01-28 实施

卫辉市曹阿姨食品有限责任公司 发布

前 言

本标准由卫辉市曹阿姨食品有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：曹丁可。

本标准自发布实施日起替代Q/WCS 0002S-2020。

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，辅以大葱、生姜、大蒜、洋葱、香菜、芹菜、胡萝卜、薄荷、白芷、香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、芝麻、红花苗中的一种或几种，再添加或不添加辣椒红、食品用香精、食品用香料、白酒中的一种或几种，经油炸、过滤或不过滤、灌装、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 大葱、生姜、大蒜、洋葱、香菜、芹菜、胡萝卜、薄荷、白芷、红花苗应清洁、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。
- 2.1.11 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.12 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.13 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.14 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
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	气味,用温开水漱口,品其滋味。
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 计), 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	≤ 5.0	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/mL	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	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

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、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。

H N

Q B

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，辅以大葱、生姜、大蒜、洋葱、香菜、芹菜、胡萝卜、薄荷、白芷、香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、芝麻、红花苗中的一种或几种，再添加或不添加辣椒红、食品用香精、食品用香料、白酒中的一种或几种，经油炸、过滤或不过滤、灌装、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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

卫辉市曹阿姨食品有限责任公司

H N

Q B