



411785S-2021



洛阳春旺食品有限公司企业标准

Q/LYCW 0002S-2021

食用调味油

2021-07-30 发布

2021-07-30 实施

洛阳春旺食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳春旺食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：韩春旺。

本标准自发布实施日起替代 Q/LYCW 0002S-2018。

H N
Q B

食用调味油

1 范围

本标准规定了食用调味油的分类、要求、检验方法、检验规则。

本标准适用于以食用植物油（芝麻油、大豆油、菜籽油、花生油）一种或几种为主要原料，添加辣椒、花椒、藤椒、小茴香、八角、芝麻、芥末籽、木姜子、豆蔻、丁香、肉桂、桂皮、孜然、草果、香叶（月桂叶）、高良姜、白芷、鲜葱、生姜、鲜蒜、荆芥、洋葱、香菜、食醋中的一种或几种，经原料预处理、配料、混合或不混合、食用植物油（芝麻油、大豆油、菜籽油、花生油中的一种或几种）加热、淋油、过滤或不过滤、灌装、包装而成的食用调味油。

产品根据原料的不同可分为：凉拌麻油（食用调味油）、辣椒油（食用调味油）、麻油（食用调味油）、香辣红油（食用调味油）、麻辣油（食用调味油）、花椒油（食用调味油）、藤椒油（食用调味油）、椒麻油（食用调味油）、麻椒油（食用调味油）、芥末油（食用调味油）、姜油（食用调味油）、葱油（食用调味油）、蒜油（食用调味油）、木姜子油（食用调味油）、荆芥油（食用调味油）、芝麻食用调味油、复合食用调味油、麻辣红油（食用调味油）、拌菜红油（食用调味油）、香料油（食用调味油）、青花椒油（食用调味油）、五香油（食用调味油）。

2 要求

2.1 原料要求

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 花生油应符合 GB/T 1534 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 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.6 花椒、藤椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.7 八角、小茴香、木姜子、豆蔻、丁香、肉桂、桂皮、孜然、草果、香叶（月桂叶）应符合 GB/T 12729.1 和 GB/T 15691 的规定。

2.1.8 白芷、高良姜应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定的规定。

2.1.9 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.10 芥末籽应符合 GB/T 32730 的规定。

2.1.11 鲜葱、鲜蒜应符合 NY/T 744 的规定。

- 2.1.12 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.13 荆芥、香菜应新鲜、无腐烂、无病虫害，并符合 GB 2763 的规定。
- 2.1.14 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。
- 2.1.15 食醋应符合 GB 2719 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要求	检验方法
性状	液体	取 50mL 混合均匀的被测样品 于无色透明的烧杯中，在自然 光线下，观察其性状、色泽， 闻其气味。用温开水漱口，品其滋味，并检查有无外来杂质。
色泽	具有本品固有的色泽	
气味和滋味	具有本品固有的气味和滋味，无异味	
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 规定。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分及挥发物，%	≤ 2.0	GB 5009.236
酸价（KOH）（以脂肪计），mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	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：*为严于食品安全国家标准GB 2762的指标项。		

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生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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。

3 出厂检验

出厂检验项目为：感官要求、水分及挥发物、酸价、过氧化值、净含量及允许短缺量。型式检验按国家 相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

食用调味油是以食用植物油（芝麻油、大豆油、菜籽油、花生油）一种或几种为主要原料，添加辣椒、花椒、藤椒、小茴香、八角、芝麻、芥末籽、木姜子、豆蔻、丁香、肉桂、桂皮、孜然、草果、香叶（月桂叶）、高良姜、白芷、鲜葱、生姜、鲜蒜、荆芥、洋葱、香菜、食醋中的一种或几种，经原料预处理、配料、混合或不混合、食用植物油（芝麻油、大豆油、菜籽油、花生油中的一种或几种）加热、淋油、过滤或不过滤、灌装、包装而成的食用调味油。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳春旺食品有限公司