



411434S-2024



洛阳天香调味品有限公司企业标准

Q/LTT 0004S-2024

食用调味油

2024-06-08 发布

2024-06-08 实施

洛阳天香调味品有限公司 发布

前言

本标准由洛阳天香调味品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李向仁、李向乾、郭热闹。

本标准自发布之日起，替代 Q/LTT 0004S-2022(备案号：410739S-2022)。

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、检验规则等。

本标准适用于以食用植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、芝麻油中的一种或几种）为主要原料，添加辣椒、花椒、八角、桂皮、黑胡椒、白胡椒、丁香、月桂叶、砂仁、小茴香、芥末籽、孜然、草果、芝麻、洋葱、芫荽（香菜）、大葱、姜、蒜、食用盐、白砂糖、豆豉、豆瓣酱、黄豆酱中的一种或几种，加入或不加入食品用香料中的一种或几种，经配料、混合熬制、过滤或者不过滤、包装（灌装）而成的食用调味油。

根据所用原料不同，食用调味油可分为：辣椒调味油、花椒调味油、麻辣调味油、葱香调味油、蒜香调味油、姜味油、凉拌调味油、五香调味油。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.2 大葱应符合 NY/T 1835 的规定。
- 2.1.3 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.4 蒜应符合 SB/T 10348 的规定。
- 2.1.5 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。
- 2.1.6 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.7 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.8 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.9 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.10 芥末籽应符合 GB/T 32730 的规定。
- 2.1.11 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.12 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.16 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.17 辣椒油树脂应符合 GB 28314 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.18 黄芥末提取物应符合 GB 1886.269 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.19 生姜油树脂、花椒提取物应符合 GB 29938 的规定。

2.1.20 桂皮、丁香、砂仁、草果、小茴香、芫荽（香菜）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.21 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.22 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.23 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.24 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。

2.1.25 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。

2.1.26 豆豉应符合 GB 2712 的规定。

2.1.27 豆瓣酱、黄豆酱应符合 GB 2718 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	液态油状或含有少量原料物质	从样品中取出 10g，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有产品相应的色泽	
气味	具有本产品应有的香气，无异味	
滋味	具有本产品应有的滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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/100mL	≤ 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
无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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

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

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以食用植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、芝麻油中的一种或几种）为主要原料，添加辣椒、花椒、八角、桂皮、黑胡椒、白胡椒、丁香、月桂叶、砂仁、小茴香、芥末籽、孜然、草果、芝麻、洋葱、芫荽（香菜）、大葱、姜、蒜、食用盐、白砂糖、豆豉、豆瓣酱、黄豆酱中的一种或几种，加入或不加入食品用香料（辣椒油树脂、花椒提取物、黄芥末提取物、生姜油树脂中的一种或几种）、食品用香精中的一种或几种，经配料、混合熬制、过滤或者不过滤、包装（灌装）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，参照 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》制订本企业标准，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。

洛阳天香调味品有限公司