



410723S-2025



味之泉（洛阳）食品科技发展有限公司企业标准

Q/WLS 0002S-2025

食用调味油

2025-03-07 发布

2025-03-07 实施

味之泉（洛阳）食品科技发展有限公司 发布

前 言

本标准由味之泉（洛阳）食品科技发展有限公司提出并起草。

本标准起草人：李晟。

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（菜籽油、大豆油、花生油、葵花籽油、色拉油、芝麻油中的一种或几种）和香料（中国肉桂油、八角茴香油、生姜油、大蒜油、花椒提取物中的一种或几种）为原料，添加香辛料（辣椒、孜然、丁香、八角、芝麻、胡椒、花椒、姜黄中的几种）、油辣椒、辣椒红中的几种，经混合、调配、加热、冷却、过滤、灌装而成的非即食食用调味油。

按原辅料和配方的不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 色拉油应符合 GB/T 17756 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 芝麻油应符合 GB 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7 中国肉桂油应符合 GB 1886.207 的规定。
- 2.1.8 八角茴香油应符合 GB 1886.140 的规定。
- 2.1.9 生姜油应符合 GB 1886.29 的规定。
- 2.1.10 大蒜油应符合 GB 1886.272 的规定。
- 2.1.11 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.12 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.13 油辣椒应符合 GB/T 20293 的规定。
- 2.1.14 花椒提取物应符合 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	粘性油状液体，质地均匀，允许少量沉淀	从样品中取出 1 瓶，倒入一白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋 味	具有本品应有的气味和滋味、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 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	≤ 5.0	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	≤ 5.0	GB 5009.22
苯并【a】芘, μg/kg	≤ 10.0	GB 5009.27

注: *该项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 加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.6 其他要求

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。

3 检验

出厂检验项目包括: 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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用植物油（菜籽油、大豆油、花生油、葵花籽油、色拉油、芝麻油中的一种或几种）和香料（中国肉桂油、八角茴香油、生姜油、大蒜油、花椒提取物中的一种或几种）为原料，添加香辛料（辣椒、孜然、丁香、八角、芝麻、胡椒、花椒、姜黄中的几种）、油辣椒、辣椒红中的几种，经混合、调配、加热、冷却、过滤、灌装而成的非即食食用调味油。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。

味之泉（洛阳）食品科技发展有限公司

Q B