



410922S-2025



西平县谷悦粮油有限公司企业标准

Q/XGL 0002S-2025

调味油

2025-04-01 发布

2025-04-01 实施

西平县谷悦粮油有限公司 发布

前言

本标准由西平县谷悦粮油有限公司提出。

本标准起草单位：西平县谷悦粮油有限公司。

本标准主要起草人：黄雪、谢新伟。

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（大豆油、菜籽油、花生油、芝麻油、棕榈油、玉米油、橄榄油、米糠油、葵花籽油、棉籽油、玉米胚油、山茶油、亚麻籽油、核桃油、椰子油中的一种或几种）为主要原料，添加食品用香料（大蒜油、八角茴香油、黄芥末提取物/黄芥末油树脂、辣椒油树脂、生姜油、香叶油、香茅油、椒样薄荷油、花椒提取物、洋葱油、香葱油、生姜油、小茴香油、丁香叶油、孜然油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、异硫氰酸烯丙酯、黑胡椒油树脂、罗勒油、九里香浸膏、小豆蔻油、小茴香酊、芫荽籽油、芹菜花油、芹菜籽油、香紫苏油、辣椒酊、百里香油、西印度月桂叶提取物、生姜浸膏、良姜根提取物、欧芹叶油、甘牛至油、黑胡椒油、葛缕籽油、茴芹油、白胡椒油、白胡椒油树脂、当归籽油、肉豆蔻衣油树脂、月桂叶油、棕芥末提取物、紫苏油、香叶提取物、芹菜叶油、芫荽油/油树脂、甜橙油中的一种或几种）、食品用香精中的一种或几种，经配料、混合、灌装、包装等加工而成的调味油。

根据用料不同分为：单一香精香料制成的调味油、复合香精香料制成的调味油。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。
- 2.1.2 芝麻油应符合GB/T 8233和GB 2716的规定。
- 2.1.3 棕榈油应符合GB/T 15680和GB 2716的规定。
- 2.1.4 花生油应符合GB/T 1534和GB 2716的规定。
- 2.1.5 菜籽油应符合GB/T 1536和GB 2716的规定。
- 2.1.6 玉米油应符合GB/T 19111和GB 2716的规定。
- 2.1.7 橄榄油应符合GB/T 23347和GB 2716的规定。
- 2.1.8 棉籽油应符合GB/T 1537和GB 2716的规定。
- 2.1.9 亚麻籽油应符合GB/T 8235和GB 2716的规定。
- 2.1.10 葵花籽油应符合GB/T 10464和GB 2716的规定。
- 2.1.11 米糠油应符合GB/T 19112和GB 2716的规定。
- 2.1.12 玉米胚油应符合GB 2716的规定。
- 2.1.13 山茶油应符合GB 2716的规定。
- 2.1.14 核桃油应符合GB/T 22327和GB 2716的规定。
- 2.1.15 椰子油应符合N/T 230和GB 2716的规定。
- 2.1.16 食用香料应符合GB 29938的规定。

2.1.17 食品用香精应符合 GB 30616 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	取适量样品置于洁净的白瓷盘或烧杯中，自然光下，观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
滋味、气味	具有原料经混合、加工后特有的香气、滋味，香气浓郁、味道纯正、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，%	≤ 3	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
无机砷（以As计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
苯并（a）芘，μg/kg	≤ 10	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 10	GB 5009.22

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 微生物限量

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	
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	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

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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。

H H N

Q B

编制说明

调味油是以食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、芝麻油、棕榈油、玉米油、橄榄油、米糠油、葵花籽油、棉籽油、玉米胚油、山茶油、亚麻籽油、核桃油、椰子油中的一种或几种）为主要原料，添加食品用香料（大蒜油、八角茴香油、黄芥末提取物/黄芥末油树脂、辣椒油树脂、生姜油、香叶油、香茅油、椒样薄荷油、花椒提取物、洋葱油、香葱油、生姜油、小茴香油、丁香叶油、孜然油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、异硫氰酸烯丙酯、黑胡椒油树脂、罗勒油、九里香浸膏、小豆蔻油、小茴香酊、芫荽籽油、芹菜花油、芹菜籽油、香紫苏油、辣椒酊、百里香油、西印度月桂叶提取物、生姜浸膏、良姜根提取物、欧芹叶油、甘牛至油、黑胡椒油、葛缕籽油、茴芹油、白胡椒油、白胡椒油树脂、当归籽油、肉豆蔻衣油树脂、月桂叶油、棕芥末提取物、紫苏油、香叶提取物、芹菜叶油、芫荽油/油树脂、甜橙油中的一种或几种）、食品用香精中的一种或几种，经配料、混合、灌装、包装等加工而成的调味油。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。

本产品属性为调味品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

西平县谷悦粮油有限公司

QB