



412777S-2025



安阳珑都食品有限公司企业标准

Q/ALS 0002S-2025

食用调味油

2025-09-18 发布

2025-09-18 实施

安阳珑都食品有限公司 发布

H N

Q B

前 言

本标准由安阳珑都食品有限公司提出。

本标准由安阳珑都食品有限公司和安阳市产品质量检验检测中心共同起草。

本标准主要起草人：杨林、田磊、程国元。

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。

本标准适用于以植物油（大豆油、大豆色拉油、玉米油、菜籽油、花生油、芝麻油、亚麻籽油、棉籽油、棕榈油中的一种或几种）、食用动物油脂（食用猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、骨油（猪骨油、牛骨油、鸡骨油、鸭骨油）中的一种或几种为主要原料，添加大葱、小葱、洋葱、芫荽、芹菜、姜、蒜、八角、花椒、草果、白胡椒、黑胡椒、丁香、甘草、辣椒、肉豆蔻、砂仁、山奈、小茴香、桂皮、月桂叶、孜然、高良姜、葛缕子、姜黄、香茅、荜拨、木姜子中的一种或几种，添加或不添加橘皮、白芷、罗汉果、芝麻、碎花生仁、鸡精、干葱粉、干姜粉、干蒜粉、花椒油、麻椒油、藤椒油、葱油、姜油、蒜油、芥末油、辣椒油、花椒提取物、黄芥末提取物/黄芥末油树脂、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、白芷酊、香叶油、大蒜油、八角茴香油、郫县豆瓣酱、食品用香精、辣椒红中的一种或及几种，经预处理或不预处理、加热浸泡或炸制或熬制（或无此工艺）、过滤或不过滤、调配或不调配、灌装、包装加工而成的非即食食用调味油。

根据所用原辅料不同，产品分类为为单一型香辛料调味油、复合调味油。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.3 骨油应符合 T/CMATB 8002 的规定。
- 2.1.4 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.5 蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.6 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.7 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.8 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.9 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.10 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.11 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。
- 2.1.12 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.13 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 2.1.14 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。

- 2.1.15 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.16 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.17 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.18 大葱、小葱、洋葱、茺荑、芹菜应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.19 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.20 小茴香、草果、砂仁、山奈、高良姜、葛缕子、姜黄、香茅、干葱粉、干姜粉、干蒜粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.21 橘皮、荜拨、木姜子、白芷应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.22 罗汉果应符合 NY/T 694 的规定。
- 2.1.23 碎花生仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.24 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.25 花椒油、麻椒油、藤椒油、葱油、姜油、蒜油、芥末油、辣椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.26 花椒提取物、黄芥末提取物/黄芥末油树脂、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、白芷酊、香叶油应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.27 大蒜油应符合 GB 1886.272 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.28 八角茴香油应符合 GB 1886.140 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.29 郫县豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.30 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
状态	透明状、稠状、浊状或油状流动液体，允许分层及少量聚集物或沉淀物	取适量样品，置入无色透明的烧杯中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，然后水浴加热至 50℃，用玻璃棒迅速搅拌，嗅其气味，品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的滋味和气、滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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	≤ 2.0	GB 5009.236

酸价(KOH)(以脂肪计), mg/g	≤	植物油为主要原料	3.0	GB 5009.229
		动物油(含骨油)为主要原料	2.5	
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	植物油为主要原料	0.25	GB 5009.227
		动物油(含骨油)为主要原料	0.20	
丙二醛 ^a , mg/100g	≤	0.25		GB 5009.181
铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.08		GB 5009.12
无机砷(以As计), mg/kg	≤	0.1		GB 5009.11
*苯并[a]芘, μg/kg	≤	9		GB 5009.27
黄曲霉毒素 B ₁ ^b , μg/kg	≤	10.0		GB 5009.22
<p>注1: a 仅适用于以动物油为主要原料的调味油。</p> <p>注2: b 仅适用于以植物油为主要原料的调味油。</p> <p>注3: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762。</p>				

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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 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；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。

编制说明

本标准适用于以植物油（大豆油、大豆色拉油、玉米油、菜籽油、花生油、芝麻油、亚麻籽油、棉籽油、棕榈油中的一种或几种）、食用动物油脂（食用猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、骨油（猪骨油、牛骨油、鸡骨油、鸭骨油）中的一种或几种为主要原料，添加大葱、小葱、洋葱、芫荽、芹菜、姜、蒜、八角、花椒、草果、白胡椒、黑胡椒、丁香、甘草、辣椒、肉豆蔻、砂仁、山奈、小茴香、桂皮、月桂叶、孜然、高良姜、葛缕子、姜黄、香茅、荜拨、木姜子中的一种或几种，添加或不添加橘皮、白芷、罗汉果、芝麻、碎花生仁、鸡精、干葱粉、干姜粉、干蒜粉、花椒油、麻椒油、藤椒油、葱油、姜油、蒜油、芥末油、辣椒油、花椒提取物、黄芥末提取物/黄芥末油树脂、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、白芷酊、香叶油、大蒜油、八角茴香油、郫县豆瓣酱、食品用香精、辣椒红中的一种或及几种，经预处理或不预处理、加热浸泡或炸制或熬制（或无此工艺）、过滤或不过滤、调配或不调配、灌装、包装加工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，参照相关国标、行标的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本产品属性为调味品。

本标准中苯并[a]芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

安阳珑都食品有限公司

QB