



412615S-2025



洛阳春旺食品有限公司企业标准

Q/LYCW 0002S-2025

食用调味油

2025-09-02 发布

2025-09-02 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。
本标准起草人：付强、杨冠姝、韩春旺。
本标准自发布实施日起替代 Q/LYCW 0002S-2021。

H N

Q B

食用调味油

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、玉米油、菜籽油、葵花籽油、花生油、棕榈油、大豆色拉油、芝麻油中的一种或几种）为原料，添加香辛料或粉【菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、 蒔萝、土茴香 、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香 、大清桂、芫荽（香菜）、藏红花、枯茗（孜然）、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻 、阿魏、小茴香、 甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拨、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芥、丁香、罗幌子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香莢兰、花椒、姜中的一种或几种】、白芷、陈皮（橘皮）中的一种或多种，添加或不添加食用香料【大蒜油、八角茴香油、黄芥末提取物/黄芥末油树脂、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、白芷酞、香叶油、芝麻（CO₂）提取物中的一种或几种】、芥末籽、荆芥、食醋、食用动物油脂（牛油、猪油、羊油、鸭油、鸡油中的一种或几种）、碎花生仁、辣椒红、豆豉、食用盐、食品用香精（含辣椒油树脂）中的一种或几种，经原料预处理、配料、混合或不混合、油炸或炒制或淋油、过滤或不过滤、冷却、调配或不调配、混合或不混合、灌装、包装加工而成的调味油。

根据食用方式不同，产品分类为即食调味油、非即食调味油。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.2 香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.3 白芷、陈皮（橘皮）应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

2.1.4 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、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、白芷酞、香叶油、芝麻（CO₂）提取物应符合 GB 29938 的规定。

2.1.5 芥末籽应符合 GB/T 32730 的规定。

2.1.6 荆芥应新鲜、无腐烂、无病虫害，并符合 GB 2763 的规定。

2.1.7 食醋应符合 GB 2719 的规定。

2.1.8 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定

2.1.9 碎花生仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.10 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.11 豆豉应符合 GB/T 42464 的规定。

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

2.1.13 食品用香精（含辣椒油树脂）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	具有产品应有性状	取适量样品倒入一洁净、无色、透明的烧杯中，自然光下用肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有色泽	
气味、滋味	具有产品应有气味、滋味，无哈喇味、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, %	≤ 3.0	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
^a 无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
苯并【a】芘, μg/kg	≤ 10	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 10.0	GB 5009.22

注:*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。
a 可先测定总砷, 当总砷含量不超过无机砷限量值时, 可判定符合限量要求而不必测定无机砷; 否则, 需测定无机砷含量再作判定;

2.4 微生物限量

即食产品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	
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
沙门氏菌, /25 g	5	0	0	-	GB 4789.4

注 1: 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 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。

2.7 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，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、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（大豆油、玉米油、菜籽油、葵花籽油、花生油、棕榈油、大豆色拉油、芝麻油中的一种或几种）为原料，添加香辛料或粉【菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、 蒟蒻、土茴香 、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香 、 大清桂、芫荽（香菜）、藏红花、枯茗（孜然）、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻 、阿魏、小茴香、 甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芥、丁香、罗幌子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香菜兰、花椒、姜中的一种或几种】、白芷、陈皮（橘皮）中的一种或多种，添加或不添加食用香料【大蒜油、八角茴香油、黄芥末提取物/黄芥末油树脂、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、白芷酊、香叶油、芝麻（CO₂）提取物中的一种或几种】、芥末籽、荆芥、食醋、食用动物油脂（牛油、猪油、羊油、鸭油、鸡油中的一种或几种）、碎花生仁、辣椒红、豆豉、食用盐、食品用香精（含辣椒油树脂）中的一种或几种，经原料预处理、配料、混合或不混合、油炸或炒制或淋油、过滤或不过滤、冷却、调配或不调配、混合或不混合、灌装、包装加工而成的调味油。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，参照 GB 31644《食品安全国家标准复合调味料》要求制订本企业标准，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

QB