



412858S-2025



洛阳饕真元食品有限公司企业标准

Q/LTZY 0006S-2025

调味油

2025-09-25 发布

2025-09-25 实施

洛阳饕真元食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳饕真元食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张妮。

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。

本标准适用于以植物油（大豆油、菜籽油、棕榈油、芝麻油、葵花籽油、玉米油、花生油、橄榄油中的一种或几种）、动物油脂（牛油、猪油、羊油、鸡油、鸭油）中的一种或几种为主要原料，添加藤椒油、花椒油、辣椒油、芥末油、香辛料[辣椒、八角、白胡椒、阿魏、白欧芥、百里香、薄荷、荜拨、藏红花、草果、菖蒲、刺柏、刺山柑、大葱、大清桂、丁香、豆蔻、多香果、枫茅、甘草、甘牛至、高良姜（良姜）、葛缕子、桂皮、黑胡椒、黑芥籽、胡麻、葫芦巴、花椒、姜、姜黄、椒样薄荷、韭葱、桔茗（孜然）、辣根、留兰香、龙蒿、罗晃子、芒果、蒙百里香、迷迭香、木姜子、牛至、欧芹、芹菜、肉豆蔻、肉桂、砂仁、山奈、石榴、莳萝、蒜、甜罗勒、调料九里香、土茴香、细叶芹、香椿、香豆蔻、香旱芹、香莱兰、香茅（香茅草）、小葱、小豆蔻、小茴香、杨桃、洋葱、阴香、芫荽、圆叶当归、香叶（月桂叶）、芥末籽、当归中的一种或多种]、青辣椒、红辣椒、青花椒、青藤椒、大葱、蒜、姜、洋葱、香菜、芹菜、红萝卜、白芷、橘皮（陈皮）、白芝麻、黑芝麻、豆瓣酱、豆豉、蚝油、食用盐、谷氨酸钠、味精、鸡粉调味料、鸡精调味料、花椒提取物、黄芥末提取物、生姜油树脂、香葱油、大蒜油、肉豆蔻油、丁香叶油、罗勒油、八角茴香油、小豆蔻油、芝麻（CO₂）提取物中的一种或多种，经预处理、配料、炸制或不炸制、过滤或不过滤，添加或不添加辣椒红、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、食品用香精（含或不含辣椒油树脂）中的一种或几种，经调配或不调配、包装而成的即食或非即食的食用调味油。

根据原辅料不同可分为：单一型调味油、复合型调味油。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.3 动物油脂应符合 GB 10146 的规定。

2.1.4 藤椒油、花椒油、辣椒油、芥末油应符合 NY/T 2111 的规定。

2.1.5 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.6 青辣椒、红辣椒、青花椒、青藤椒、大葱、蒜、姜、洋葱、香菜、芹菜、红萝卜、白芷、橘皮（陈皮）应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.7 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.8 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。

- 2.1.9 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.10 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.12 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.13 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.14 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.15 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.16 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.17 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.18 花椒提取物、黄芥末提取物、生姜油树脂、香葱油、大蒜油、肉豆蔻油、丁香叶油、罗勒油、八角茴香油、小豆蔻油、芝麻（CO₂）提取物应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.19 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	取样品一份，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，嗅其气味，温开水漱口后，品尝其滋味。
色 泽	具有产品应有色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，久置允许有少量原料物质沉淀	

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，%	≤ 2.0	GB 5009.236
酸价(KOH)，mg/g	≤ 3.0（植物油为主料产品） 2.5（动物油为主料产品）	GB 5009.229
过氧化值，g/100g	≤ 0.25（植物油为主料产品） 0.20（动物油为主料产品）	GB 5009.227
丙二醛，mg/100g	≤ 0.25（动物油为主料产品）	GB 5009.181
无机砷(以 As 计)，mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11

铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	10.0	GB 5009.22
苯并[a]芘, μg/kg	≤	9.0	GB 5009.27
*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

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	
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	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符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定, 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定, 污染物残留限量应符合 GB 2762 的规定, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 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、过氧化值的检验。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、菜籽油、棕榈油、芝麻油、葵花籽油、玉米油、花生油、橄榄油中的一种或几种）、动物油脂（牛油、猪油、羊油、鸡油、鸭油）中的一种或几种为主要原料，添加藤椒油、花椒油、辣椒油、芥末油、香辛料[辣椒、八角、白胡椒、阿魏、白欧芥、百里香、薄荷、荜拔、藏红花、草果、菖蒲、刺柏、刺山柑、大葱、大清桂、丁香、豆蔻、多香果、枫茅、甘草、甘牛至、高良姜（良姜）、葛缕子、桂皮、黑胡椒、黑芥籽、胡麻、葫芦巴、花椒、姜、姜黄、椒样薄荷、韭葱、桔茗（孜然）、辣根、留兰香、龙蒿、罗晃子、芒果、蒙百里香、迷迭香、木姜子、牛至、欧芹、芹菜、肉豆蔻、肉桂、砂仁、山奈、石榴、莳萝、蒜、甜罗勒、调料九里香、土茴香、细叶芹、香椿、香豆蔻、香早芹、香莢兰、香茅（香茅草）、小葱、小豆蔻、小茴香、杨桃、洋葱、阴香、芫荽、圆叶当归、香叶（月桂叶）、芥末籽、当归中的一种或多种]、青辣椒、红辣椒、青花椒、青藤椒、大葱、蒜、姜、洋葱、香菜、芹菜、红萝卜、白芷、橘皮（陈皮）、白芝麻、黑芝麻、豆瓣酱、豆豉、蚝油、食用盐、谷氨酸钠、味精、鸡精调味料、花椒提取物、黄芥末提取物、生姜油树脂、香葱油、大蒜油、肉豆蔻油、丁香叶油、罗勒油、八角茴香油、小豆蔻油、芝麻（CO₂）提取物中的一种或多种，经预处理、配料、炸制或不炸制、过滤或不过滤，添加或不添加辣椒红、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、食品用香精（含或不含辣椒油树脂）中的一种或几种，经调配或不调配、包装而成的即食或非即食的食用调味油。

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，参照相关标准制订本企业标准，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。

洛阳饕真元食品有限公司