



411864S-2026



洛阳学堂油脂食品有限公司企业标准

Q/LXY 0003S-2026

调味油

2026-07-01 发布

2026-07-01 实施

洛阳学堂油脂食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳学堂油脂食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张学堂、张萌、宁水平、马肖。

本标准自发布实施日起替代 Q/LXY 0003S-2024。

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[花生油、菜籽油、大豆油、葵花籽油、芝麻油、橄榄油、亚麻籽油、油茶籽油(山茶油)、核桃油、棕榈油、玉米油中的一种或多种]为主要原料,添加辣椒、花椒、胡椒、小茴香、八角、草果、孜然、桂皮、丁香、甘草、姜黄、山奈、月桂叶(香叶)、砂仁、高良姜、姜、葱、蒜、洋葱、芫荽中的一种或几种,经挑拣或不挑拣、粉碎或不粉碎、配料、熬制、过滤或不过滤,添加或不添加芝麻,经混合或不混合、灌装、包装而成的非即食调味油。

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 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 芝麻油应符合 GB/T 8233 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 亚麻籽油应符合 GB/T 8235 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 油茶籽油(山茶油)应符合 GB/T 11765 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 核桃油应符合 GB/T 22327 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 玉米油 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 辣椒、花椒、胡椒、小茴香、八角、草果、孜然、桂皮、丁香、甘草、姜黄、山奈、月桂叶(香叶)、砂仁、高良姜、姜、葱、蒜、洋葱、芫荽应符合 GB/T 15691 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,允许有少量原料物质沉淀	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	具有产品应有色泽	

气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口后，品尝其滋味
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, %	≤ 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
a 无机砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 10.0	GB 5009.22
苯并(a)芘, μg/kg	≤ 10	GB 5009.27

*铅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 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

应符合 GB 14881 和 GB 8955 的规定。

2.6 其它要求

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定，污染物限量应符合 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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用植物油[花生油、菜籽油、大豆油、葵花籽油、芝麻油、橄榄油、亚麻籽油、油茶籽油（山茶油）、核桃油、棕榈油、玉米油中的一种或多种]为主要原料，添加辣椒、花椒、胡椒、小茴香、八角、草果、孜然、桂皮、丁香、甘草、姜黄、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、高良姜、姜、葱、蒜、洋葱、芫荽中的一种或几种，经挑拣或不挑拣、粉碎或不粉碎、配料、熬制、过滤或不过滤，添加或不添加芝麻，经混合或不混合、灌装、包装而成的非即食调味油。

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。

洛阳学堂油脂食品有限公司