



410460 S-2026



南阳辣里巴巴食品有限公司企业标准

Q/NLS 0003S-2026

调味油

2026-03-06 发布

2026-03-06 实施

南阳辣里巴巴食品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳辣里巴巴食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王新锴。

本标准自发布实施之日起替代：Q/NLS 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【菜籽油、大豆油、花生油、葵花籽油、芝麻油、橄榄油、亚麻籽油、油茶籽油（山茶油）、棕榈油、玉米油】和（或）食用动物油脂（猪油、牛油、鸡油、鸭油、羊油中的一种或几种）、骨油（猪骨油、牛骨油、羊骨油、鸡骨油、鸭骨油中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，辅以辣椒油、花椒油、麻椒油、藤椒油、芥末油、蒜油、姜油、葱油、荆芥油、葱、姜、蒜、洋葱、芹菜、香菜、辣椒、花椒、山胡椒、蔬菜、芥末籽、蔬菜粉、香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、紫苏、紫苏籽、白果、白芷、栀子、黄精、香橼、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、橘皮（陈皮）、黄芥子、罗汉果、人参（人工种植五年及五年以下）、芝麻、花生、葵花籽、小麦、茶叶、食用菌（蛹虫草、牛肝菌、羊肚菌、松茸、草菇、猴头菇、姬松茸、鸡油菌、松蘑、榛蘑、大球盖菇、香菇中的一种或几种）、郫县豆瓣（豆瓣酱）、豆豉、腐乳、黄豆酱、甜面酱、干黄酱、番茄酱、芝麻酱、花生酱、混合芝麻花生酱、韭菜花酱、酱腌菜中的一种或几种，经预处理或不预处理、配料、炸制或搅拌、过滤或不过滤，添加或不添加辣椒红、柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红、抗坏血酸（又名维生素 C）、食品用香精（含辣椒油树脂）、罗汉果甜苷、食品用香料中的一种或几种，经调配或不调配、包装加工而成的即食或非即食调味油。

根据食用方式不同可分为：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 辣椒油、花椒油、麻椒油、藤椒油、芥末油、蒜油、姜油、葱油、荆芥油应符合 NY/T 2111 的规定。

2.1.3 葱、姜、蒜、洋葱、芹菜、香菜、辣椒、花椒、山胡椒、蔬菜应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.4 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.5 紫苏、紫苏籽、白果、白芷、栀子、黄精、香橼、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、橘皮（陈皮）、黄芥子、罗汉果应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

2.1.6 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.7 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.8 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。

2.1.9 人参（人工种植五年及五年以下）应符合卫生部《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》[2012]17 号的规定。

2.1.10 芝麻、花生应符合 GB 19300 的规定。

2.1.11 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

- 2.1.12 茶叶应符合 GB 31608 的规定。
- 2.1.13 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.14 郫县豆瓣（豆瓣酱）应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.15 豆豉应符合 GB/T 42464 的规定。
- 2.1.16 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.17 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.18 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.19 番茄酱应符合 NY/T 956 或 GB/T 14215 的规定。
- 2.1.20 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.21 花生酱应符合 NY/T 958 或 QB/T 1733.4 或 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.22 干黄酱、混合芝麻花生酱、韭菜花酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.23 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.24 蔬菜粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.25 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.26 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.27 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.28 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.29 抗坏血酸(又名维生素 C)应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.30 食品用香精（含辣椒油树脂）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.31 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.32 食用动物油脂、骨油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.33 芥末籽应符合 GB/T 32730 的规定。
- 2.1.34 葵花籽应符合 GB/T 11764、GB 19300 的规定。
- 2.1.35 生产用水应符合 GB 5749 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	稠状、浊状或油状流动液体，允许分层及少量集 聚物或沉淀物	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，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	具有本品固有的色泽	
滋味、气味	具有本品固有的滋味、气味，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/(g/100g) ≤	5.0	GB 5009.236
酸价 ^a (以脂肪计)(KOH) / (mg/g) ≤	5.0 (植物油为主料)	GB 5009.229
	2.5 (动物油、骨油为主料)	
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g) ≤	0.25 (植物油为主料)	GB 5009.227
	0.2 (动物油、骨油为主料)	
丙二醛/(mg/100g) ≤	0.25 (仅适用于以动物油脂为主要原料的产品)	GB 5009.181
无机砷 (以As计) / (mg/kg) ≤	0.1	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计) / (mg/kg) ≤	0.9	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg) ≤	10 (仅适用于以植物油为主要原料的产品)	GB 5009.22
苯并[α]芘/(μg/kg) ≤	10	GB 5009.27

注：铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

a 不适用于用发酵型配料或酸性配料【郫县豆瓣（豆瓣酱）、豆豉、腐乳、黄豆酱、甜面酱、干黄酱、番茄酱、韭菜花 酱、酱腌菜】的产品。

2.4 微生物限量

即食类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/(/25g)	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	10 ²	10 ³	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

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 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

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

出厂检验项目包括：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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以食用植物油【菜籽油、大豆油、花生油、葵花籽油、芝麻油、橄榄油、亚麻籽油、油茶籽油（山茶油）、棕榈油、玉米油】和（或）食用动物油脂（猪油、牛油、鸡油、鸭油、羊油中的一种或几种）、骨油（猪骨油、牛骨油、羊骨油、鸡骨油、鸭骨油中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，辅以辣椒油、花椒油、麻椒油、藤椒油、芥末油、蒜油、姜油、葱油、荆芥油、葱、姜、蒜、洋葱、芹菜、香菜、辣椒、花椒、山胡椒、蔬菜、芥末籽、蔬菜粉、香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、紫苏、紫苏籽、白果、白芷、栀子、黄精、香橼、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、橘皮（陈皮）、黄芥子、罗汉果、人参（人工种植五年及五年以下）、芝麻、花生、葵花籽、小麦、茶叶、食用菌（蛹虫草、牛肝菌、羊肚菌、松茸、草菇、猴头菇、姬松茸、鸡油菌、松蘑、榛蘑、大球盖菇、香菇中的一种或几种）、郫县豆瓣（豆瓣酱）、豆豉、腐乳、黄豆酱、甜面酱、干黄酱、番茄酱、芝麻酱、花生酱、混合芝麻花生酱、韭菜花酱、酱腌菜中的一种或几种，经预处理或不预处理、配料、炸制或搅拌、过滤或不过滤，添加或不添加辣椒红、柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红、抗坏血酸（又名维生素 C）、食品用香精（含辣椒油树脂）、罗汉果甜苷、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经调配或不调配、包装加工而成的即食或非即食调味油。

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，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

明确本产品为调味品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳辣里巴巴食品有限公司