410820S-2026

漯河市青山高科技生物技术开发有限公司企业标准

Q/LQS0004S-2026

调味油

2026-04-09 发布　　2026-04-09 实施

漯河市青山高科技生物技术开发有限公司 发布

前　言

本标准由漯河市青山高科技生物技术开发有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张东升、毕华江、陈会霞、张艳丽。

H N
Q B

调味油

1 范围

本标准规定了调味油的要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以食用植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、葵花籽油、花生油、芝麻油中的一种或几种）、食用动物油（猪油、鸡油、牛油、羊油中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，添加鲜洋葱、八角、鲜葱、鲜大蒜、鲜姜、辣椒、辣椒红、白芷、香辛料（八角、桂皮、花椒、山奈、白胡椒中的一种或几种）中的一种或几种，加入或不加入中国肉桂油、大蒜油香精、八角茴香油、生姜油中的一种或几种，经预处理或不预处理、浸制或不浸制、调和、过滤、灌装而成的非即食调味油。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.2 生姜油应符合 GB 1886.29 的规定。

2.1.3 大蒜油香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.4 八角茴香油应符合 GB/T 15068 和 GB 29938 的规定。

2.1.5 八角应符合 GB/T 7652 和 GB/T 15691 的规定。

2.1.6 中国肉桂油应符合 GB/T 11425 和 GB 29938 的规定。

2.1.7 鲜洋葱应符合 NY/T1071 的规定。

2.1.8 鲜大蒜应符合 NY/T 1791 的规定。

2.1.9 鲜葱应符合 NY/T 1835 的规定。

2.1.10 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.11 食用动物油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.12 鲜姜应符合 NY/T 1193 的规定。

2.1.13 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.14 植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.15 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。

2.1.16 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。

2.1.17 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

2.1.18 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.19 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.20 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.21 白芷应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.22 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.2 感官要求

感官指标应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	无色至浅黄色、乳白色或浅棕色	将试样置于50ML烧杯中，在自然光下观察色泽和性状，无杂质，嗅其气味，品其滋味。
性状	油状、 均匀一致	
气、滋味	特有的该产品特征气味、滋味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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	≤	1.0	GB 5009.236
酸价（KOH），mg/g	≤	2.5	GB 5009.229
过氧化值，g/100g	≤	0.2	GB 5009.227
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（仅限食用植物油为主要原料的产品）	GB 5009.22
苯并（a）芘，μg/kg	≤	10	GB 5009.27
丙二醛，mg/100g	≤	0.25	GB 5009.181
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

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 的规定。

2.6 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 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、水分及挥发物。

型式检验按国家有关规定执行。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以食用植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、葵花籽油、花生油、芝麻油中的一种或几种）、食用动物油（猪油、鸡油、牛油、羊油中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，添加鲜洋葱、八角、鲜葱、鲜大蒜、鲜姜、辣椒、辣椒红、白芷、香辛料（八角、桂皮、花椒、山奈、白胡椒中的一种或几种）中的一种或几种，加入或不加入中国肉桂油、大蒜油香精、八角茴香油、生姜油中的一种或几种，经预处理或不预处理、浸制或不浸制、调和、过滤、灌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》的有关规定标准制定本标准，作为企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

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。

漯河市青山高科技生物技术开发有限公司。

HN QB