



411543S-2026

漯河诺瑞清真油脂有限公司企业标准

Q/LNR 0004S-2026

调味油

2026-06-09 发布

2026-06-09 实施

漯河诺瑞清真油脂有限公司 发布

前 言

本标准由漯河诺瑞清真油脂有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：黄惠敏、艾中停。

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。

本标准适用于以动物油【食用动物油脂（食用牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、骨油（牛骨油、羊骨油、鸡骨油、鸭骨油中的一种或几种）】、植物油（大豆油、菜籽油、花生油、芝麻油、玉米油、葵花籽油、棕榈油中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，添加大葱、小葱、洋葱、芫荽、芹菜、豆瓣酱、姜、蒜、芝麻、八角、花椒、草果、白胡椒、黑胡椒、香茅兰、桂皮、丁香、甘草、辣椒、肉豆蔻、砂仁、豆蔻、山奈、小茴香、桂皮、月桂叶、孜然、高良姜、欧芹、芫荽籽、迷迭香、葛缕子、姜黄、香茅、芝麻、荜拔、木姜子、橘皮（陈皮）、白芷、罗汉果中的一种或几种，添加或不添加辣椒红、维生素E（在复合调味油中使用）、食品用香精、食用香料中的一种或几种，经配料、筛选或不筛选、油炸或不油炸、过滤或不过滤、调和杀菌或不调和杀菌、灌装、包装等加工而成的调味油。

根据主要原料种类的不同，产品分为以植物油为主要原料的调味油和以动物油为主要原料的调味油两类。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。

2.1.2 骨油应符合 T/CMATB 8002 的规定。

2.1.3 植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.4 姜应符合 GB/T 30383 的规定。

2.1.5 蒜应符合 GH/T 1194 的规定。

2.1.6 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.7 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.8 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。

2.1.9 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。

2.1.10 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。

2.1.11 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。

2.1.12 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.13 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。

2.1.14 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。

2.1.15 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。

2.1.16 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。

2.1.17 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.18 大葱、小葱、姜、蒜、洋葱、芫荽、芹菜应清洁、无虫蛀、无腐烂变质，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.19 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。

2.1.20 香茅兰、桂皮、小茴香、豆蔻、草果、砂仁、欧芹、山奈、芫荽籽、迷迭香、高良姜、葛缕子、姜黄、香茅应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.21 橘皮、荜拔、木姜子、白芷应符合《中华人民共和国药典》的规定。

2.1.22 罗汉果应符合 NY/T 694 的规定。

2.1.23 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.24 维生素 E 应符合 GB1886.233 的规定。

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

2.1.26 芝麻应符合 GB 19300 的规定。

2.2 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	稠状或油状流动液体，允许分层及少量聚集物或沉淀物	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	具有本品应有的色泽	
气味	具有本品应有的气味，无异味	
滋味	具有本品应有的滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 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	≤ 2.0	GB 5009.236
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3.0 (适用于以植物油为主要原料的产品)	GB 5009.229
	≤ 2.5 (适用于以动物油为主要原料的产品)	
过氧化值 (以脂肪计), g/100 g	≤ 0.25 (适用于以植物油为主要原料的产品)	GB 5009.227
	≤ 0.2 (适用于以动物油为主要原料的产品)	
丙二醛, mg/100g	≤ 0.25 (适用于动物油为主要原料的产品)	GB 5009.181
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 10 (适用于以植物油为主要原料的产品)	GB 5009.22
苯并[a]芘, μg/kg	≤ 10.0	GB 5009.27

无机砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。			

2.4 微生物限量

即食产品的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（若非指定，均以 CFU/mL 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25mL	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	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

净含量及允许短缺量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF 1070 规定的方法检验。

2.6 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。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分及挥发物、酸价、过氧化值。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以动物油【食用动物油脂（食用牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、骨油（牛骨油、羊骨油、鸡骨油、鸭骨油中的一种或几种）、植物油（大豆油、菜籽油、花生油、芝麻油、玉米油、葵花籽油、棕榈油中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，添加大葱、小葱、洋葱、芫荽、芹菜、豆瓣酱、姜、蒜、芝麻、八角、花椒、草果、白胡椒、黑胡椒、香茅兰、桂皮、丁香、甘草、辣椒、肉豆蔻、砂仁、豆蔻、山奈、小茴香、桂皮、月桂叶、孜然、高良姜、欧芹、芫荽籽、迷迭香、葛缕子、姜黄、香茅、芝麻、荜拔、木姜子、橘皮（陈皮）、白芷、罗汉果中的一种或几种，添加或不添加辣椒红、维生素E（在复合调味油中使用）、食品用香精、食用香料中的一种或几种，经配料、筛选或不筛选、油炸或不油炸、过滤或不过滤、调和杀菌或不调和杀菌、灌装、包装等加工而成的调味油。

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，参照相关国标的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准所涉及产品为调味品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河诺瑞清真油脂有限公司

QB