

Q/YZY

陕西优芝源食品有限公司企业标准

Q/YZY 0002S—2026

调味油



Q/610000-01891S-2026
备案日期 20260721

2026 - 02- 26 发布

2026 - 03- 26 实施

陕西优芝源食品有限公司

发 布

Q/YZY 002S—2026 《调味油》

第1号修改单

陕西优芝源食品有限公司 Q/YZY 002S—2026 《调味油》，在执行过程中，根据企业实际生产情况，做出如下修改：

——修改了“范围”。



前 言

本标准按照GB/T 1.1—2020给出的规则起草。

本标准由陕西优芝源食品有限公司提出。

本标准由陕西优芝源食品有限公司负责起草。

本标准主要起草人：何园园。

本标准批准人：何园园。

本标准属首次发布。



调味油

1 范围

本文件规定了调味油的技术要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以食用植物油(菜籽油或大豆油)为主要原料,分别选用芝麻油香精等食品用香精、香料为辅料,经加热熟制、冷却、配料、混合、灌装而成的调味油。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB/T 1535	大豆油
GB/T 1536	菜籽油
GB 2716	食品安全国家标准 植物油
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4806.1	食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
GB 4806.5	食品安全国家标准 玻璃制品
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.22	食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB/T 5009.30	食品中叔丁基羟基茴香醚(BHA)与 2,6-二叔丁基对甲酚(BHT)的测定
GB 5009.32	食品安全国家标准 食品中9种抗氧化剂的测定
GB 5009.227	食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5009.229	食品安全国家标准 食品中酸价的测定
GB/T 5009.236	食品安全国家标准 动植物油脂水分及挥发物的测定
GB/T 5525	植物油脂 透明度、气味、滋味鉴定法
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 5737	食品塑料周转箱

- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8233 芝麻油
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家市场监督管理总局令 第70号（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 菜籽油：应符合 GB/T 1536 或 GB 2716 的规定。
- 3.1.2 大豆油：应符合 GB/T 1535 或 GB 2716 的规定。
- 3.1.3 食品用香精、香料：应符合 GB 30616 的规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色泽	具有本品应有的色泽，均匀一致
气味、滋味	具有调味油固有的香味，无不良滋味、气味，无哈喇味
组织状态	透明,允许微浊
杂质	无正常视力可见外来异物

3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分及挥发物/（%）	≤ 0.8
总砷（以 As 计）/mg/kg	≤ 0.1
铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤ 0.9
酸价（以脂肪计，KOH）/（mg/g）	≤ 3.0
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤ 0.25
黄曲霉毒素 B ₁ /（ μ g/kg）	≤ 9.5
抗氧化剂（BHA、BHT）/（g/kg）	≤ 0.2

3.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

3.5 原料及食品添加剂

3.5.1 原料及食品添加剂均符合法律、法规及有关规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.5.3 保证不使用和添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可外的任何物质。

3.6 污染物限量、真菌毒素限量及农药残留限量

3.6.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3.6.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3.6.3 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验方法

4.1 感官要求

取适量样品，置于洁净的白瓷盘中，在自然光下观察其色泽、组织状态及杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味。

4.2 理化指标

4.2.1 水分及挥发物：按 GB 5009.236 规定的方法测定。

4.2.2 总砷：按 GB 5009.11 规定的方法测定。

4.2.3 铅：按 GB 5009.12 规定的方法测定。

4.2.4 酸价：按 GB 5009.229 规定的方法测定。

4.2.5 过氧化值：按 GB 5009.227 规定的方法测定。

4.2.6 黄曲霉毒素B₁：按 GB 5009.22 规定的方法测定。

4.2.7 抗氧化剂(BHA、BHT)：按 GB/T 5009.30 或 GB 5009.32 规定的方法测定。

4.4 净含量

按 JJF 1070 规定的方法测定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一次投料、同一生产线、同一班次生产的同品种、同规格的产品为一批。

5.2 抽样

每批产品由本单位质量检验部门随机抽样进行检验，抽样基数不得少于200个最小包装，在每组批中随机抽取10个最小包装，抽样质量不得少于500g。样品分成2份，1份用于检验，1份备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 产品应经公司质量检验部门检验合格，并提供出厂检验合格证或者其他合格证明文件方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目为：感官要求、水分及挥发物、酸价、过氧化值和净含量。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为本文件规定的 3.2~3.4 项目。

5.4.2 正常生产时每年至少进行一次型式检验，有下列情况之一也应进行型式检验：

- a) 新产品投产前；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 停产 6 个月以上再恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与正常生产有较大差异时；
- e) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验项目全部符合本文件要求判为合格品；当某一项指标或多项指标不符合要求时，允许从同批产品中加倍抽样复检，复检结果如有一项或多项不符合要求则判为不合格品。复检项目全部合格，判本批产品合格。污染物限量、真菌毒素、农药残留有一项不合格，直接判本批产品为不合格且不得进行复检。

6 标签、标志、包装、运输、贮存

6.1 标签、标志

6.1.1 标签：应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。具体配料及风味以产品标签明示为准。

6.1.2 外包装标志：应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味、符合 GB 4806.1 及相应国家食品安全标准的要求。运输包装用瓦楞纸板箱包装，其质量要求应符合 GB/T 6543 的规定。其他包装材料应符合国家相关标准的规定。

6.2.2 销售包装应完整、严密、无破损。

6.3 运输

运输工具必须清洁、卫生，严禁与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混贮、混运。搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。在运输过程中，必须防止曝晒、雨淋、受潮。

6.4 贮存

产品应常温存放于通风、阴凉、干燥、清洁、无异味的仓库内，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

在本标准规定的运输、贮存条件下，保质期为18个月。

