

Q/FXY

三原富香源食品有限公司企业标准

Q/FXY 0003S—2026

代替Q/FXY 0003S-2023

芝麻调味油



Q/610000-01900S-2026
备案日期 20260721

2026-05-01 发布

2026-05-22实施

三原富香源食品有限公司

发 布

Q/FXY 0003S—2026 《芝麻调味油》

第 1 号修改单

Q/FXY 0003S—2026 《芝麻调味油》于 2026年07月17日做出如下修改：
依据生产需要，修改范围中辣椒红（添加或不添加）。



前 言

本标准代替 Q/FXY 0003S-2023。

本标准同 Q/FXY 0003S-2023 的主要区别为：

—更新了规范性引用文件；

—修改范围中辣椒红（添加或不添加）

本标准由三原富香源食品有限公司提出。

本标准由三原富香源食品有限公司起草。

本标准起草人：张保民。

本标准批准人：张保民。

本标准历次版本发布情况为：

—Q/FXY 0003S-2026



芝麻调味油

1 范围

本标准规定了芝麻调味油的技术要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存。本标准适用于以食用植物油（菜籽油或大豆油或葵花籽油或米糠油或玉米油或稻米油）为原料，选用芝麻油（小磨芝麻香油或芝麻香油）或食品用香精香料（芝麻香型香精或芝麻提取物）中的一种（不允许芝麻油与食品用香精香料同时使用）、辣椒红（添加或不添加）为辅料，食用植物油经加热至冒烟熟化、冷却、加入辅料调配、包装制成的芝麻调味油。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB/T 1535	大豆油
GB/T 1536	菜籽油
GB 1886.34	食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒红
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 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 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 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 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 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB/T 10004	包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
GB/T 10464	葵花籽油
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 17762	耐热玻璃器具的安全与卫生要求
GB/T 17876	包装容器 塑料防盗瓶盖
GB/T 19111	玉米油
GB/T 19112	米糠油
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通
GB/T 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
GB 29938	食品安全国家标准 食品用香料通则
GB 30616	食品安全国家标准 食品用香精
QB/T 4594	玻璃容器 食品罐头瓶
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局令 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 的规定。
- 3.1.2 大豆油：应符合 GB/T 1535 的规定。
- 3.1.3 葵花籽油：应符合 GB/T 10464 的规定。
- 3.1.4 玉米油：应符合GB/T 19111的规定
- 3.1.5 米糠油：应符合 GB/T 19112 的规定。
- 3.1.6 稻米油：应符合 GB 2716 或附录 A 的规定。
- 3.1.7 小磨芝麻香油、芝麻香油：应符合 GB/T 8233 的规定。
- 3.1.8 芝麻香型香精：应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.9 芝麻提取物：应符合 GB 29938 的规定。
- 3.1.10 辣椒红：应符合 GB 1886.34 的规定。
- 3.1.11 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1

项 目	要 求
色泽	浅黄色或黄色或橙黄色或橙红色或棕红色
气味、滋味	具有芝麻调味油固有的气味和滋味，口感良好，无异味
透明度	透明，允许微浊
杂质	无肉眼可见外来杂质

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2

项 目	指 标
水分及挥发物/(%)	≤ 0.80
酸价（KOH）/(mg/g)	≤ 3.0
过氧化值/(g/100g)	≤ 0.25
总砷（以As计）/(mg/kg)	≤ 0.5
铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤ 0.9

黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	≤	10.0
------------------------------	---	------

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国家法律、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之外的任何物质。

3.6 污染物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 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

4.1.1 色泽：取约 50mL 被测样品于洁净的样品杯中（或 100mL 烧杯中），在自然光线下观察其色泽。

4.1.2 气味、滋味、透明度：按 GB/T 5525 执行。

4.1.3 杂质：取约 50mL 被测样品于洁净的样品杯中（或 100mL 烧杯中），置于明亮处，用肉眼观察其有无杂质。

4.2 理化指标

4.2.1 水分及挥发物：按 GB 5009.236 执行。

4.2.2 酸价：按 GB 5009.229 执行。

4.2.3 过氧化值：按 GB 5009.227 执行。

4.2.4 总砷：按 GB 5009.11 执行。

4.2.5 铅：按 GB 5009.12 执行。

4.2.6 黄曲霉毒素 B₁：按 GB 5009.22 执行。

4.3 净含量：按 JJF 1070 规定执行。

5 检验规则

5.1 组批和抽样

以同一次投料、同一生产线生产的同品种、同规格产品为一批。在每批产品中随机进行抽样，抽样基数不少于200瓶（袋），抽样数量为12瓶（袋），样品分成2份，1份用于检验，1份备查。

5.2 出厂检验

5.2.1 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。

5.2.2 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。

5.3 型式检验

5.3.1 型式检验为本标准 3.2~3.4 的全部项目。

5.3.2 一般情况下，每年需对产品进行一次型式检验。发生下列情况之一时，应进行型式检验：

- 原料、工艺发生较大变化时；
- 停产3个月以上（包括3个月）再恢复生产时；
- 出厂检验结果与平常记录有较大差别时；
- 国家质量监督机构提出要求时。

5.4 判定规则

5.4.1 检验结果全部项目符合本标准规定时，判该批产品为合格品。

5.4.2 检验项目有不合格项目，可以从该批产品中加倍抽取样品复检，若复检结果仍有一项指标不合格，则判定该批产品不合格。

6 标签、包装、运输和贮存

6.1 标签标识

6.1.1 标签标识：应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 外包装标识：应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应清洁、干燥、无毒、无异味、应符合 GB 4806.1 及相应的国家食品安全标准要求。产品包装用塑料袋包装应符合 GB 9683 或 GB 4806.7 或 GB/T 28118 或 GB/T 10004 的规定，产品包装用塑料瓶、盖包装应符合 GB 4806.7、GB/T 17876 的规定，产品包装用玻璃瓶包装应符合 GB 17762或 GB 4806.5 或 QB/T 4594 的规定，产品外包装用瓦楞纸箱包装应符合 GB/T 6543 的规定。其他包装材料应符合国家相关标准的规定。销售包装应完整、严密、无破损。

6.3 运输

运输车辆和器具应保持清洁、卫生。运输中应注意安全，防止日晒、雨淋、渗漏、污染和标签脱落。不应与有毒、有害或有腐蚀、有异味物品混装于同一运输单元。

6.4 贮存

产品应贮存于阴凉、通风、干燥处，不得直接接触地面、墙面，堆码高度以不倒塌、不压坏外包装及产品为限，仓库应有防鼠、防尘、防潮设施，并不得与有毒有害物质混放。

在本标准规定的贮运条件下，在包装完好和未经启封的情况下，产品保质期为18个月。

附 录 A
(规范性附录)
稻米油的质量要求

A.1 感官要求
应符合表A. 1的规定。

表 A. 1

项 目	要 求
色泽	具有稻米油应有的色泽
滋味、气味	具有稻米油应有的气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味
状态	无正常视力可见外来异物

A.2 理化指标
应符合表A.2的规定。

表 A.2

项 目	指 标
酸价（KOH）/(mg/g)	≤ 3.0
过氧化值/(g/100g)	≤ 0.25