



412578S-2017



漯河味佳生物科技有限公司企业标准

Q/LWJ 0003S-2017

液态调味油

2017-10-31 发布

2017-10-31 实施

漯河味佳生物科技有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由漯河味佳生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：宋彦浩。

H N

Q B

液态调味油

1 范围

本标准规定了液态调味油的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以大豆油、辣椒、花椒、胡椒、孜然、姜、葱、蒜、八角、肉桂、芹菜籽、草果、大茴香、小茴香、食用香精（猪肉味香精、牛肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精、五香味香精）中的几种或多种为原料，经粉碎、浸提、调配、过滤、灌装而成的非即食液态调味油。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.2 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.3 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。

2.1.4 花椒、胡椒、肉桂、草果、大茴香、小茴香应符合《中华人民共和国药典》2015 版第一部的规定。

2.1.5 葱应符合 NY/T 1045 的规定。

2.1.6 姜应符合 NY/T 1073 的规定。

2.1.7 蒜应符合 SB/T 10348 的规定。

2.1.8 八角应符合 GB 7652 的规定。

2.1.9 芹菜籽应符合 GB/T 22303 的规定。

2.1.10 五香味香精、猪肉味香精、牛肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.11 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	指 标	检验方法
性 状	液态、油状	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其性状、色泽、杂质，闻其气味。用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋 味	具有本品特有气味和滋味，无异味	
杂 质	允许有少量聚集物或沉淀物，无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, % \leq	1.0	GB 5009.3
酸价(以脂肪计) (KOH), mg/g \leq	5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g \leq	0.25	GB 5009.227
总砷(以As计), mg/kg \leq	0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg \leq	0.8	GB 5009.12
注: *指标严于国家标准 GB 2762 的规定。		

2.4 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 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 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官、净含量、水分、酸价、过氧化值的检验。型式检验按国家有关规定执行。

QB

编制说明

液态调味油是以大豆油、辣椒、花椒、胡椒、孜然、姜、葱、蒜、八角、肉桂、芹菜籽、草果、大茴香、小茴香、食用香精（猪肉味香精、牛肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精、五香味香精）中的几种或多种为原料，经粉碎、浸提、调配、过滤、灌装而成的非即食液态调味油。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 DBS41/ 001 《食品安全地方标准 调味料》要求，制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于国家标准 GB 2762 的规定。

漯河味佳生物科技有限公司

2017年09月28日

