



413013S-2017



漯河双汇生物工程技术有限公司企业标准

Q/LSG 0001S-2017

调味油

2017-12-18 发布

2017-12-18 实施

漯河双汇生物工程技术有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

本标准中附录A为本标准规范性内容。

本标准由漯河双汇生物工程技术有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：吕永林、陈松、汪晨辉、王俊霞、罗飞、张英超、张伟。

H N

Q B

调味油

1 范围

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

本标准适用于以大豆油、食用动物油脂（食用猪油、牛油、鸡油）、食用骨油（猪骨油、牛骨油、鸡骨油）、葱、姜、蒜、八角、花椒、草果、白胡椒、黑胡椒、丁香、甘草、辣椒、肉豆蔻、砂仁、山奈、小茴香、桂皮、月桂叶、孜然、高良姜、芝麻、橘皮、食品用香精（麻辣香精、香辣香精、葱味香精、蒜味香精）、辣椒红中的几种为原料，经配料、筛选、油炸、过滤、调和杀菌、灌装、包装等加工而成的调味油。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 食用动物油脂（食用猪油、牛油、鸡油）应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.3 葱应符合 NY/T 1835 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 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.19 小茴香、草果、砂仁、山奈、高良姜应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.20 橘皮应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.21 食品用香精（麻辣香精、香辣香精、葱味香精、蒜味香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.22 食用骨油（猪骨油、牛骨油、鸡骨油）应符合 Q/LSG 0003S 的规定，见附录 A。

2.2 感官要求

感官要求应符合表1规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
状 态	透明状、稠状、浊状或油状流动液体，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	具有本品固有色泽	
气、滋味	具有本品固有气、滋味，无异味	
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 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	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）/(g/100g) ≤	0.25	GB 5009.227
总砷（以As计），mg/kg ≤	0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg ≤	0.8	GB 5009.12
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。		

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量符合 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

食品添加剂的使用和限量应符合GB 2760的规定；污染物限量应符合GB 2762的规定；农药最大残留限量应符合GB 2763的规定；兽药残留限量应符合国家相关规定。

3 检验

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

附录 A

食用骨油

(Q/LSG 0003S)

1 范围

本标准规定了食用骨油的分类、要求、检验规则、标志、标签、包装、运输与贮存等。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽骨（猪骨、牛骨、鸡骨、鸭骨、羊骨）、维生素E、氢氧化钠、食用盐中的几种为原料，经粉碎、提炼、盐析、脱酸、水洗、脱水、灌装、包装等工艺加工而成的食用骨油。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）畜禽骨（猪骨、牛骨、鸡骨、鸭骨、羊骨）

应卫生、无变质、无异味、含髓，允许带有部分肌腱、肌肉和脂肪，并符合 GB 2707 和相关标准的规定。

2.1.2 食用盐

应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 水

应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 氢氧化钠

应符合 GB 1886.20 的规定。

2.1.5 维生素 E

应符合 GB 14756 或 GB 1886.233 的规定。

2.2 感官指标

感官指标应符合表1规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标		检 验 方 法
	凝 固 态	融 化 态	
性 状	细腻、呈软膏状	澄清透明，不允许有沉淀物	取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下用

色 泽	浅黄色或黄色，有光泽	黄色	肉眼观察其性状、色泽、杂质。适量试样注入干净透明无色的试管中，在融化状态下，静置适当时间，目测有无沉淀物。将试样置于50ml烧杯中，水浴加热至50℃，用玻璃棒迅速搅拌，嗅其气味，品其滋味。
气味及滋味	具有本品固有的气味及滋味，无异味		
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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分/(g/100g)	≤ 2.0	GB 5009.236
酸价 (KOH) / (mg/g)	≤ 2.5	GB 5009.229
过氧化值/(g/100g)	≤ 0.20	GB 5009.227
丙二醛/ (mg/100g)	≤ 0.25	GB 5009.181
铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.12
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*苯并[a]芘/ (μg/kg)	≤ 8	GB 5009.27

*苯并[a]芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

食品添加剂的使用和限量应符合GB 2760的规定；污染物限量应符合GB 2762的规定；农药最大残留限量应符合GB 2763的规定；兽药残留限量应符合国家相关规定。

3 检验

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

编制说明

调味油是以大豆油、食用动物油脂（食用猪油、牛油、鸡油）、食用骨油（猪骨油、牛骨油、鸡骨油）、葱、姜、蒜、八角、花椒、草果、白胡椒、黑胡椒、丁香、甘草、辣椒、肉豆蔻、砂仁、山奈、小茴香、桂皮、月桂叶、孜然、高良姜、芝麻、橘皮、食品用香精（麻辣香精、香辣香精、葱味香精、蒜味香精）、辣椒红中的几种为原料，经配料、筛选、油炸、过滤、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《调味料产品生产许可证审查细则（2006版）》相关标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。

漯河双汇生物工程技术有限公司

2017年11月14日

QB