



411579S-2017



灵宝市巧媳妇调味食品有限责任公司企业标准

Q/LQTS 0002S-2017

---

# 调味油

2017-07-13 发布

2017-07-13 实施

---

灵宝市巧媳妇调味食品有限责任公司 发布

## 前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由灵宝市巧媳妇调味食品有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：胡茂玉、李瑛、胡艳辉、王跃东。

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、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以辣椒、花椒、大豆色拉油为原料，经混合、加温、浸泡、过滤、灌装而成的调味油。

## 2 要求

### 2.1 原料质量要求

2.1.1 辣椒应符合 GB/T 30382 的要求。

2.1.2 花椒应符合 GB/T 30391 的要求。

2.1.3 大豆色拉油应符合 GB/T 17756 和 GB 2716 的要求。

### 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
性状	液态油状		从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
滋味和气味	辣椒油	具有辣椒应有的辣香味、无异味	
	花椒油	具有花椒应有的麻香味、无异味	
	麻辣油	具有辣椒和花椒应有的麻辣香味、无异味	
色泽	棕红色		
透明度	允许微浊		
杂质	无肉眼可见外来杂质		

### 2.3 理化指标

理化应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	要 求	检验方法
水分及挥发物, %	≤ 0.20	GB 5009.236
酸价 (KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值, g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B1，μg/kg	≤	10	GB 5009.22
苯并（a）芘，μg/kg	≤	10	GB 5009.27
注：*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

包装净含量及允许短缺量符合 JJF 1070 的规定。

#### 2.5 食品生产加工过程卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 8955 的规定。

#### 2.6 其它卫生要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的要求；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的要求；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 编制说明

调味油是以辣椒、花椒、大豆色拉油为原料，经混合、加温、浸泡、过滤、灌装而成。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 DBS 41/001《食品安全地方标准 复合调味料》，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。

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

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

灵宝市巧媳妇调味食品有限责任公司  
2017年06月12日