



413331S-2018



洛阳市钦明油脂食品有限公司企业标准

Q/LQY 0001S-2018

---

# 食用调味油

2018-11-02 发布

2018-11-02 实施

---

洛阳市钦明油脂食品有限公司 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。

本标准由洛阳市钦明油脂食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：付钦明。

H N

Q B

# 食用调味油

## 1 范围

本标准规定了食用调味油的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于以辣椒、花椒、八角、桂皮、丁香、砂仁、小茴香、芥末籽、孜然、大葱、生姜、大蒜中的几种为原料，经预处理、加入或不加入干葱粉、干姜粉、干蒜粉，大豆油经加热，淋油、过滤、加入或不加入辣椒油树脂、花椒提取物、黄芥末油树脂，经调配或不调配、灌装、包装而成的食用调味油。

## 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、花椒、八角、芥末籽、砂仁、小茴香、孜然、桂皮、丁香、干葱粉、干姜粉、干蒜粉应符合GB/T 15691的规定。

2.1.3 辣椒油树脂、花椒提取物、黄芥末油树脂应符合GB 29938的规定。

2.1.4 大葱、大蒜应符合NY/T 744的规定。

2.1.5 生姜应符合GB/T 30383的规定。

2.1.6 生活饮用水应符合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	要求	检验方法
性状	液体	取 50mL 混合均匀的被测样品于无色透明的烧杯中，在自然光下，观察其性状、色泽，嗅其气味。用温开水漱口，品其滋味，并检查有无外来杂质。
色泽	具有本产品固有的色泽	
气味和滋味	具有本产品特有的气味和滋味，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 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分及挥发物, %	≤ 0.8	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 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22

注: \*指标为严于食品安全国家标准 GB 2762 的指标。

## 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/mL	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 MPN 计数法
霉菌, CFU/mL	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15
酵母, CFU/mL	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	2	100	10000	GB 4789.10第二法

注: °样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行

## 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

## 2.6 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、水分及挥发物、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群、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

食用调味油以辣椒、花椒、八角、桂皮、丁香、砂仁、小茴香、芥末籽、孜然、大葱、生姜、大蒜中的几种为原料，经预处理、加入或不加入干葱粉、干姜粉、干蒜粉，大豆油经加热，淋油、过滤、加入或不加入辣椒油树脂、花椒提取物、黄芥末油树脂，经调配或不调配、灌装、包装而成的食用调味油。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 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依据。

本标准规定了食用调味油的分类、要求、检验方法、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 的规定。

洛阳市钦明油脂食品有限公司

