



413663S-2018



漯河峰景生物工程有限公司企业标准

Q/LFJ 0003S-2018

---

# 调味油

2018-12-11 发布

2018-12-11 实施

---

漯河峰景生物工程有限公司 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》编写。

本标准由漯河峰景生物工程有限公司提出并起草。

本标准起草人：董蒙。

H N

Q B

# 调味油

## 1 范围

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

本标准适用于以大豆油、食用猪油、牛油、蔬菜（香芹、青椒、胡萝卜）、香菇、香辛料(姜、大葱、大蒜、洋葱、白胡椒、花椒、八角、桂皮、丁香、小茴香、高良姜、山奈、白芷、孜然、月桂叶、芫荽、草果、陈皮、甘草)、芝麻、豆瓣酱、番茄酱、调味料酒中的几种为原料，经筛选挑拣、粉碎（或不粉碎）、高温萃取、过滤、调和、灌装、包装工艺加工而成的调味油。

## 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 食用猪油应符合 GB/T 8937 和 GB 10146 的规定。
- 2.1.3 牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.4 香芹应符合 DB11/T 572 的规定。
- 2.1.5 青椒应符合 DB21/T 1261 的规定。
- 2.1.6 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 2.1.7 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.8 姜应符合 NY/T 1193 的规定。
- 2.1.9 大葱应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.10 大蒜应符合 GH/T 1194、GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.11 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。
- 2.1.12 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.13 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.14 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.15 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.16 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.17 小茴香、高良姜、山奈、白芷、草果、陈皮应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.18 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.19 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.20 芫荽应符合 DB3201/T 096 的规定。
- 2.1.21 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。

- 2.1.22 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.23 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.24 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.25 调味料酒应符合 SB/T 10416 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	液态油状	从样品中取出适量，倒入一洁净的烧杯中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有本产品应有的色泽	
气味、滋味	具有本产品固有的滋味，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，%	≤ 0.25	GB 5009.236
过氧化值（以脂肪计），g/100g	动物油调味油	GB 5009.227
	植物油调味油	
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤ 10	GB 5009.22
苯并（a）芘，μg/kg	≤ 10	GB 5009.27
*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应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.5 生产加工过程的卫生要求

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

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；兽药残留限量应符合国

家有关规定及公告。

### 3 检验

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

---

H N

Q B

## 编制说明

调味油是以大豆油、食用猪油、牛油、蔬菜（香芹、青椒、胡萝卜）、香菇、香辛料(姜、大葱、大蒜、洋葱、白胡椒、花椒、八角、桂皮、丁香、小茴香、高良姜、山奈、白芷、孜然、月桂叶、芫荽、草果、陈皮、甘草)、芝麻、豆瓣酱、番茄酱、调味料酒中的几种为原料，经筛选挑拣、粉碎（或不粉碎）、高温萃取、过滤、调和、灌装、包装工艺加工而成的调味油。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 GB 2716《食品安全国家标准 植物油》、DBS41/001《食品安全地方标准 复合调味料》的要求制订本企业标准，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。

漯河峰景生物工程有限公司

H N

Q B