



413819S-2018



漯河市料口福食品有限公司企业标准

Q/LLS 0002S-2018

---

# 调味油

2018-12-21 发布

2018-12-21 实施

---

漯河市料口福食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由漯河市料口福食品有限公司、河南省食品药品审评查验中心和漯河市质量技术监督检验测试中心提出并起草。

本标准主要起草人：洪建功、徐晓楠、李海剑、李晓燕、陈军帅。

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、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以食用植物油（大豆油或菜籽油）、香辛料（花椒、辣椒中的一种或两种）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 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.2 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.4 花椒应符合 GB/T 30391 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 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	具有产品应有的气滋味，无异味，无异嗅	
色泽	具有产品应有的色泽	
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质沉淀	

### 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	要 求	检验方法
水分及挥发物，%	≤ 0.80	GB 5009.236
酸价(KOH)，mg/g	≤ 3.0	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：\*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 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 14881 的规定。

## 2.6 其它卫生要求

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；农药残留限量应符合GB 2763的规定。

## 3 检验

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



## 编制说明

调味油是以食用植物油（大豆油或菜籽油）、香辛料（花椒、辣椒中的一种或两种）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，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、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。

漯河市料口福食品有限公司

H N

Q B