



410361S-2019



洛阳市钦明油脂食品有限公司企业标准

Q/LQY 0001S-2019

食用调味油

2019-02-11 发布

2019-02-11 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。

本标准自发布之日起替代Q/LQY 0001S-2018（备案号413331S-2018，2018-11-2）。

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、干花椒、八角、桂皮、丁香、香叶、砂仁、小茴香、芥末籽、孜然、鲜花椒、洋葱、香菜、芹菜、大葱、生姜、大蒜、食醋、白砂糖、鸡精、芝麻香油、小磨芝麻香油中的几种为原料，经预处理，加入或不加入干葱粉、干姜粉、干蒜粉，大豆油或菜籽油经加热，淋油或熬制，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 菜籽油应符合GB/T 1536和GB 2716的规定。

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

2.1.4 鲜花椒、干花椒应符合GB/T 30391的规定。

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

2.1.6 大葱、大蒜应符合NY/T 744的规定。

2.1.7 生姜应符合GB/T 30383的规定。

2.1.8 洋葱应符合NY/T 1071的规定。

2.1.9 香菜、芹菜应符合NY/T 743 的规定。

2.1.10 食醋应符合GB 2719的规定。

2.1.11 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。

2.1.12 鸡精应符合SB/T 10371的规定。

2.1.13 芝麻香油、小磨芝麻香油应符合GB/T 8233和GB 2716的规定。

2.1.13 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 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 ₁ , μg/kg | ≤ 5.0 | GB 5009.22 |

注：*指标为严于食品安全国家标准GB 2762。

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 ⁴ | 10 ⁵ | 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 ² | 10 ³ | GB 4789.15 |
| 酵母, CFU/mL | 5 | 2 | 10 ² | 10 ³ | GB 4789.15 |
| 沙门氏菌, /25mL | 5 | 0 | 0 | — | GB 4789.4 |
| 金黄色葡萄菌, 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；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。

编制说明

食用调味油是以辣椒、干花椒、八角、桂皮、丁香、香叶、砂仁、小茴香、芥末籽、孜然、鲜花椒、洋葱、香菜、芹菜、大葱、生姜、大蒜、食醋、白砂糖、鸡精、芝麻香油、小磨芝麻香油中的几种为原料，经预处理，加入或不加入干葱粉、干姜粉、干蒜粉，大豆油或菜籽油经加热，淋油或熬制，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，参照相关标准，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