



410649S-2019



洛阳百味食品有限公司企业标准

Q/LBS 0002S-2019

---

# 调味油

2019-03-29 发布

2019-03-29 实施

---

洛阳百味食品有限公司 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。

本标准由洛阳百味食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：陈松伟、田宏涛、牛现辉。

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。

本标准适用于以食用植物油（菜籽油、大豆油中一种）为原料，经加热，加入芝麻、香辛料（葱、蒜、姜、花椒、八角、桂皮、香叶、麻椒、草果、肉豆蔻、小茴香）、豆瓣酱、辣椒酱（辣椒、豆豉、米酒、料酒、盐）、辣椒中的多种，经浸泡、过滤、灌装而成的调味油。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 菜籽油、大豆油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.3 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.4 香辛料（葱、蒜、姜、花椒、八角、桂皮、香叶、麻椒、草果、肉豆蔻、小茴香）、辣椒应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.5 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。

2.1.6 辣椒酱应符合 GB 31644 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	油状液体	取样品一份，置入无色透明的烧杯中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口后，品尝其滋味。
色 泽	具有产品应有色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，久置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	指 标	检验方法
水分及挥发物, g/100mL	≤ 0.8	GB 5009.236
酸价 (KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229

过氧化值, g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	10.0	GB 5009.22
*苯并[a]芘, μg/kg	≤	8.0	GB 5009.27
*苯并[a]芘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

应符合 GB 14881 和 GB 8955 的规定。

## 2.6 其它要求

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定, 污染物残留限量应符合 GB 2762 的规定, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

## 3 检验

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

QB

## 编制说明

调味油是以食用植物油（菜籽油、大豆油中一种）为原料，经加热，加入芝麻、香辛料（葱、蒜、姜、花椒、八角、桂皮、香叶、麻椒、草果、肉豆蔻、小茴香）、豆瓣酱、辣椒酱（辣椒、豆豉、米酒、料酒、盐）、辣椒中的多种，经浸泡、过滤、灌装而成的。根据GB 2716《食品安全国家标准 植物油》、NY/T 2111《绿色食品 调味油》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中苯并[a]芘指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

洛阳百味食品有限公司

Q B