



413105S-2021



洛阳市钦明油脂食品有限公司企业标准

Q/LQY 0001S-2021

食用调味油

2021-12-15 发布

2021-12-15 实施

洛阳市钦明油脂食品有限公司 发布

前　　言

本标准由洛阳市钦明油脂食品有限公司提出。

本标准起草单位：洛阳市钦明油脂食品有限公司。

本标准主要起草人：付钦明。

本标准自发布实施之日起代替标准号：Q/LQY 0001S-2019，备案号：410361S-2019，备案日期：2019-2-11
的标准。

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、检验规则等。

本标准适用于以食用植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、芝麻香油、小磨芝麻香油中的一种或几种）为原料，加入辣椒、花椒、八角、桂皮、丁香、月桂叶、砂仁、小茴香、芥末籽、孜然、麻椒、藤椒、洋葱、芫荽（香菜）、大葱、姜、蒜中的一种或几种，经预处理，加入或不加入食用盐、食醋、白酒、白砂糖、干葱粉、干姜粉、干蒜粉、芝麻中的一种或几种，再经加热，淋油或熬制，过滤，加入或不加入食用香精（辣椒油树脂、花椒油树脂、黄芥末油树脂、葱油香精、姜油树脂、蒜油香精中的一种或几种）调配，灌装，包装而成的即食的食用调味油。

根据所用原料不同，可分为：辣椒油、辣椒红油、花椒油、麻椒油、藤椒油、麻辣油、凉皮凉面油、凉拌油、芝麻香味调味油、芝麻浓香味调味油、凉菜油、葱油、蒜油、姜油、芥末油、五香油。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.2 大葱应符合 NY/T 1835 的规定。
- 2.1.3 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.4 蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.5 桂皮、丁香、砂仁、小茴香、芫荽（香菜）、麻椒、藤椒、干葱粉、干姜粉、干蒜粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.6 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.7 芝麻香油、小磨芝麻香油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.9 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.12 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.13 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.14 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。
- 2.1.15 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.16 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.17 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.18 白酒应符合 GB 2757 或 GB 2758 的规定。
- 2.1.19 食用香精（辣椒油树脂、花椒油树脂、黄芥末油树脂、葱油香精、姜油树脂、蒜油香精）应符合

GB 30616 的规定。

2.1.20 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。

2.1.21 芥末籽应符合 GB/T 32730 的规定。

2.1.22 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 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	从样品中取出 50mL, 倒入一洁净烧杯中, 在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品特有的气、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
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009. 11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009. 12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009. 22

注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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 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	

沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	1	100	1000	GB 4789. 10

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。

注 2: n 为同一批次产品应采集的样品种数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。

2.5 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。

2.6 生产加工过程的卫生要求

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、净含量及允许短缺量、水分及挥发物、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。



编制说明

本标准适用于以食用植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、芝麻香油、小磨芝麻香油中的一种或几种）为原料，加入辣椒、花椒、八角、桂皮、丁香、月桂、砂仁、小茴香、芥末籽、孜然、麻椒、藤椒、洋葱、芫荽（香菜）、大葱、姜、蒜中的一种或几种，经预处理，加入或不加入食用盐、食醋、白酒、白砂糖、干葱粉、干姜粉、干蒜粉、芝麻中的一种或几种，再经加热，淋油或熬制，过滤，加入或不加入食用香精（辣椒油树脂、花椒油树脂、黄芥末油树脂、葱油香精、姜油树脂、蒜油香精中的一种或几种）调配，灌装，包装而成的即食的食用调味油。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，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

QB