



410667S-2021



漯河福瑞祥食品有限公司企业标准

Q/LFS 0002S-2021

调味油

2021-04-10 发布

2021-04-10 实施

漯河福瑞祥食品有限公司 发布

前 言

本标准由漯河福瑞祥食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：钱明利、周春勇。

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、检验规则等。

本标准适用于以食用植物油（菜籽油、大豆油、玉米油、橄榄油、芝麻油中的一种或几种）为原料，加入食用香精（辣椒精油、花椒精油、麻椒精油、芥末精油、葱精油、姜精油、蒜精油、肉类风味香精、烧烤风味香精）中的一种或几种，经调配、混合、灌装而成的调味油；或以食用植物油（菜籽油、大豆油、玉米油、橄榄油一种或几种）为原料，加入辣椒、葱、蒜、姜、花椒、八角、桂皮、香叶、麻椒、草果、肉豆蔻、小茴香、丁香、孜然中的一种或几种，经炸制、过滤,加入或不加入芝麻油、灌装而成的调味油。

根据原辅料不同可分为：风味调味油、辣椒调味油、花椒调味油、麻椒调味油、芥末调味油、葱调味油、姜调味油、蒜调味油、孜然调味油、风味调味油、复合调味油。

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 食用植物油（菜籽油、大豆油、玉米油、橄榄油、芝麻油）应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 食用香精（辣椒精油、花椒精油、麻椒精油、芥末精油、葱精油、姜精油、蒜精油、肉类风味香精、烧烤风味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.4 辣椒、葱、蒜、姜、花椒、八角、桂皮、香叶、麻椒、草果、肉豆蔻、小茴香、丁香、孜然应符合 GB/T 15691 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，% ≤	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 ₁ , 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 的规定。			

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.6 其它要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定, 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。

编制说明

本标准适用于以食用植物油（菜籽油、大豆油、玉米油、橄榄油、芝麻油中的一种或几种）为原料，加入食用香精（辣椒精油、花椒精油、麻椒精油、芥末精油、葱精油、姜精油、蒜精油、肉类风味香精、烧烤风味香精）中的一种或几种，经调配、混合、灌装而成的调味油；或以食用植物油（菜籽油、大豆油、玉米油、橄榄油一种或几种）为原料，加入辣椒、葱、蒜、姜、花椒、八角、桂皮、香叶、麻椒、草果、肉豆蔻、小茴香、丁香、孜然中的一种或几种，经炸制、过滤，加入或不加入芝麻油、灌装而成的调味油。

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，参照相关标准制订本企业标准，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。

漯河福瑞祥食品有限公司