



411170S-2021



洛阳润隆农业发展有限公司企业标准

Q/LRL 0002S-2021

食用调味油

2021-05-31 发布

2021-05-31 实施

洛阳润隆农业发展有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳润隆农业发展有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：曹振南、李娜。

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（菜籽油、大豆油中的一种或几种）为原料，加入辣椒、花椒、八角、桂皮、丁香、砂仁、小茴香、芥末籽、孜然、芝麻、葱、姜、蒜、泡椒、郫县豆瓣酱、豆豉中的一种或几种，经炸制、过滤，加入或不加入食用香精（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、八角香精、茴香香精、藤椒香精、芝麻香精）中的一种或几种，经调配、灌装、包装而成的食用调味油。

根据添加的原料不同可分为：辣椒油、花椒油、麻辣油、芥末油、凉拌调味油、葱油、姜油、蒜油、干锅调味油、藤椒油、蘸料调味油、火锅油碟调味油、烹饪料调味油、八角油、茴香油、烧烤用调味油、红油调味油。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 食用植物油（菜籽油、大豆油）应符合GB 2716的规定。
- 2.1.2 辣椒、葱、蒜、姜、花椒、八角、桂皮、丁香、砂仁、小茴香、孜然应符合GB/T 15691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、八角香精、茴香香精、藤椒香精、芝麻香精）应符合GB 30616的规定。
- 2.1.4 郫县豆瓣酱应符合GB/T 20560和GB 2718的规定。
- 2.1.5 泡椒应符合SB/T 10756和GB 2714的规定。
- 2.1.6 豆豉应符合GB 2712的规定。
- 2.1.7 芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。
- 2.1.8 芥末籽应符合GB/T 32730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	取适量样品，置于结晶干燥的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品固有的色泽	
气味和滋味	具有本品固有的气味和滋味，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， % ≤	1.0	GB 5009.236
酸价（以脂肪计）(KOH)， mg/g ≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）， 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：*铅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 生产过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

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、水分及挥发物、酸价、过氧化值、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

食用调味油适用于以食用植物油（菜籽油、大豆油中的一种或几种）为原料，加入辣椒、花椒、八角、桂皮、丁香、砂仁、小茴香、芥末籽、孜然、芝麻、葱、姜、蒜、泡椒、郫县豆瓣酱、豆豉中的一种或几种，经炸制、过滤，加入或不加入食用香精（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、八角香精、茴香香精、藤椒香精、芝麻香精）中的一种或几种，经调配、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，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。

洛阳润隆农业发展有限公司