



411330S-2021



漯河家家乐调味品有限公司企业标准

Q/LJJL 0005S-2021

食用调味油

2021-06-21 发布

2021-06-21 实施

漯河家家乐调味品有限公司 发布

前 言

本标准由漯河家家乐调味品有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：秦付周、廉玉霞。

H N
Q B

食用调味油

1 范围

本标准规定了食用调味油的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用植物油(大豆油)为主要原料,香辛料(花椒、辣椒)为辅料,经选料、配料、煮油、搅拌、过滤、灌装、包装工序制成的食用调味油。或以食用植物油(大豆油)为主要原料,添加花椒油提取物、辣椒油树脂经混合、灌装而成的食用调和油。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 食用植物油(大豆油)应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.2 香辛料应符合 GB 2762、GB 2763 或 GB/T 15691 的规定,香辛料品种符合 GB/T 12729.1 和卫生计生函(2013)113 号的规定。

2.1.3 花椒油提取物和辣椒油树脂应符合 GB 29938 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	液态油状	取50g试样平摊于洁净白瓷盘或白色滤纸上,自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质,嗅其气味
色 泽	具有该产品固有的色泽	
气 味	香味浓郁,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, %	≤ 2.0	GB 5009.236
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229

过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
*铅（以Pb计），mg/kg	<	0.08	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
苯并（a）芘，μg/kg	≤	10	GB 5009.27
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤	10	GB 5009.22
*铅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 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, 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、酸价、过氧化值。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用植物油(大豆油)为主要原料,香辛料(花椒、辣椒)为辅料,经选料、配料、煮油、搅拌、过滤、灌装、包装工序制成的食用调味油。或以食用植物油(大豆油)为主要原料,添加花椒油提取物、辣椒油树脂经混合、灌装而成的食用调和油。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 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》的要求制定本企业标准,作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河家家乐调味品有限公司