



411597S-2021



漯河市料口福食品有限公司企业标准

Q/LLS 0003S-2021

---

# 食用调味油

2021-07-15 发布

2021-07-15 实施

---

漯河市料口福食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由漯河市料口福食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：秦付周、郑少华。

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(大豆油或菜籽油)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；或以植物油(大豆油或菜籽油)为主要原料添加花椒提取物、辣椒油树脂经混合、灌装而成的食用调和油。

根据原辅料不同可分为花椒油、辣椒油。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 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 和 GB/T 15691 的规定。

2.1.3 花椒提取物、辣椒油树脂应符合 GB 29938 的规定。

2.1.4 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 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，然后以温开水漱口，品其滋味 |
| 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<br>GB 5009.236  |
| 酸价（KOH），mg/g     | ≤   | 5.0<br>GB 5009.229  |
| 过氧化值，g/100g      | ≤   | 0.25<br>GB 5009.227 |
| *铅（以 Pb 计），mg/kg | ≤   | 0.08<br>GB 5009.12  |
| 总砷（以 As 计），mg/kg | ≤   | 0.1<br>GB 5009.11   |
| 苯并（a）芘，μg/kg     | ≤   | 10<br>GB 5009.27    |

|                               |   |    |            |
|-------------------------------|---|----|------------|
| 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg  | ≤ | 10 | GB 5009.22 |
| 注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 |   |    |            |

2.4 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 其他要求

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。型式检验按国家相关规定执行。

QB

## 编制说明

本标准适用于以食用植物油(大豆油或菜籽油)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;或以植物油(大豆油或菜籽油)为主要原料添加花椒提取物、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。

H N

漯河市料口福食品有限公司

Q B