



411734S-2021



洛阳市好芝道食品有限公司企业标准

Q/LHZD 0004S-2021

调味油

2021-07-26 发布

2021-07-26 实施

洛阳市好芝道食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳市好芝道食品有限公司提出。

本标准起草单位：洛阳市好芝道食品有限公司。

本标准主要起草人：吕治宇、宋小锋、介辉。

H N
Q B

调味油

1 范围

本标准规定了调味油的分类、要求，以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用植物油(大豆油、花生油、菜籽油、玉米油、葵花籽油、芝麻油、橄榄油中的一种或几种)为主要原料，添加芝麻、鲜葱、生姜(干姜)、蒜、芥末籽、花椒、辣椒、青花椒、藤椒、香辛料(洋葱、小茴香、葱、八角、肉桂、肉豆蔻、小豆蔻、香葱、孜然、月桂叶、芫荽、白胡椒、黑胡椒、桂皮、砂仁、丁香、草果、茱萸、当归、留兰香、荜茇、百里香、香茅兰、迷迭香中的一种或几种)、食用香精(花椒味香精、胡椒味香精、葱油味香精、洋葱味香精、蒜油味香精、辣椒味香精、八角茴香油味香精、肉味香精、芥末油味香精中的一种或几种)中的部分或全部，经预处理、配料、混合或不混合、淋油或熬制、过滤或不过滤、灌装、包装加工而成的调味油。

根据原料不同，产品可分为:五香油、花椒油、辣椒油、麻辣油、藤椒油、芥末调味油、芝麻复合调味油、凉拌麻油、麻椒油、香辣红油、香葱调味油、生姜调味油、大蒜调味油、孜然调味油。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。
- 2.1.2 花生油应符合GB/T 1534和GB 2716的规定。
- 2.1.3 菜籽油应符合GB/T 1536和GB 2716的规定。
- 2.1.4 玉米油应符合GB/T 19111和GB 2716的规定。
- 2.1.5 葵花籽油应符合GB/T 10464和GB 2716的规定。
- 2.1.6 芝麻油应符合GB/T 8233和GB 2716的规定。
- 2.1.7 橄榄油应符合GB/T 23347和GB 2716的规定。
- 2.1.8 芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。
- 2.1.9 鲜葱应符合NY/T 744的规定。
- 2.1.10 生姜(干姜)应符合GB/T 30383的规定。
- 2.1.11 蒜应符合NY/T 744的规定。
- 2.1.12 芥末籽应符合GB/T 32730的规定。
- 2.1.13 花椒应符合GB/T 30391和GB/T 15691的规定。
- 2.1.14 辣椒应符合GB/T 30382和GB/T 15691的规定。
- 2.1.15 青花椒应符合GB/T 30391和GB/T 15691的规定。
- 2.1.16 藤椒应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.17 洋葱应符合NY/T 1071和GB/T 15691的规定。
- 2.1.18 小茴香应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.19 葱应符合NY/T 744和GB/T 15691的规定。

- 2.1.20 八角应符合GB/T 7652和GB/T 15691的规定。
- 2.1.21 肉桂应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.22 肉豆蔻应符合GB/T 32727和GB/T 15691的规定。
- 2.1.23 小豆蔻应符合GB/T 22305.2和GB/T 15691的规定。
- 2.1.24 香葱应符合NY/T 744的规定。
- 2.1.25 孜然应符合GB/T 22267和GB/T 15691的规定。
- 2.1.26 月桂叶应符合GB/T 30387和GB/T 15691的规定。
- 2.1.27 芫荽应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.28 白胡椒应符合GB/T 7900和GB/T 15691的规定。
- 2.1.29 黑胡椒应符合GB/T 7901和GB/T 15691的规定。
- 2.1.30 桂皮应符合GB/T 30381和GB/T 15691的规定。
- 2.1.31 砂仁应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.32 丁香应符合GB/T 22300和GB/T 15691的规定。
- 2.1.33 草果应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.34 蒟蒻应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.35 当归应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.36 留兰香应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.37 荜茇应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.38 百里香应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.39 香荚兰应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.40 迷迭香应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.41 食用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.42 生产用水应符合GB 5749 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，允许有微量沉淀	取适量样品置于洁净的烧杯中，在自然光线下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有该产品应有色泽	
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，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/(g/100g)	≤ 3.0	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)	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	≤ 10	GB 5009.22
苯并[a]芘/(μg/kg)	≤ 10	GB 5009.27
* 该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

出厂检验项目包括感官要求、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。

编制说明

本标准适用于以食用植物油(大豆油、花生油、菜籽油、玉米油、葵花籽油、芝麻油、橄榄油中的一种或几种)为主要原料,添加芝麻、鲜葱、生姜(干姜)、蒜、芥末籽、花椒、辣椒、青花椒、藤椒、香辛料(洋葱、小茴香、葱、八角、肉桂、肉豆蔻、小豆蔻、香葱、孜然、月桂叶、芫荽、白胡椒、黑胡椒、桂皮、砂仁、丁香、草果、莪萝、当归、留兰香、荜茇、百里香、香莢兰、迷迭香中的一种或几种)、食用香精(花椒味香精、胡椒味香精、葱油味香精、洋葱味香精、蒜油味香精、辣椒味香精、八角茴香油味香精、肉味香精、芥末油味香精中的一种或几种)中的部分或全部,经预处理、配料、混合或不混合、淋油或熬制、过滤或不过滤、灌装、包装加工而成的调味油。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。

洛阳市好芝道食品有限公司