



410739S-2022



洛阳天香调味品有限公司企业标准

Q/LTT 0004S-2022

---

# 食用调味油

2022-03-30 发布

2022-03-30 实施

---

洛阳天香调味品有限公司 发布

## 前 言

本标准由洛阳天香调味品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李向仁、李向乾、郭热闹。

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（大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、芝麻油中的一种或几种）、辣椒、花椒、八角、桂皮、黑胡椒、白胡椒、丁香、月桂叶、砂仁、小茴香、芥末籽、孜然、草果、芝麻、洋葱、芫荽（香菜）、大葱、姜、蒜、食用盐、白砂糖、豆豉、豆瓣酱、黄豆酱中的一种或几种、加入或不加入食品用香料（辣椒油树脂、花椒提取物、黄芥末提取物、生姜油树脂中的一种或几种）、食品用香精（大蒜香精、生姜香精、花椒油香精、芥末油香精、香葱油香精、辣椒油香精、红烧肉香精、猪肉香精、牛肉香精、鸡肉香精中的一种或几种），经配料、混合熬制、过滤或者不过滤、包装（灌装）而成的包含两种及两种以上调味料的食用调味油。

根据所用原料不同，食用调味油可分为：辣椒调味油、花椒调味油、麻辣调味油、葱香调味油、蒜香调味油、姜味油、凉拌调味油、五香调味油。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.2 大葱应符合 NY/T 1835 的规定。
- 2.1.3 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.4 蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.5 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。
- 2.1.6 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.7 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.8 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.9 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.10 芥末籽应符合 GB/T 32730 的规定。
- 2.1.11 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.12 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.16 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.17 辣椒油树脂应符合 GB 28314 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.18 黄芥末提取物应符合 GB 1886.269 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.19 生姜油树脂、花椒提取物应符合 GB 29938 的规定。

2.1.20 桂皮、丁香、砂仁、草果、小茴香、芫荽（香菜）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.21 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.22 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.23 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.24 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。

2.1.25 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。

2.1.26 豆豉应符合 GB 2712 的规定。

2.1.27 豆瓣酱、黄豆酱应符合 GB 2718 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	油状或膏状	从样品中取出 10g，倒入一洁净烧杯中，自然光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	具有产品相应的色泽	
气味	具有本产品应有的香气，无异味	
滋味	具有本产品应有的滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

## 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/100mL	≤ 2.0	GB 5009.236
酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

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应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

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；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；兽药残留限量应符合 GB 31650 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、酸价和过氧化值的检验。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以食用植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、芝麻油中的一种或几种）、辣椒、花椒、八角、桂皮、黑胡椒、白胡椒、丁香、月桂叶、砂仁、小茴香、芥末籽、孜然、草果、芝麻、洋葱、芫荽（香菜）、大葱、姜、蒜、食用盐、白砂糖、豆豉、豆瓣酱、黄豆酱中的一种或几种、加入或不加入食品用香料（辣椒油树脂、花椒提取物、黄芥末提取物、生姜油树脂中的一种或几种）、食品用香精（大蒜香精、生姜香精、花椒油香精、芥末油香精、香葱油香精、辣椒油香精、红烧肉香精、猪肉香精、牛肉香精、鸡肉香精中的一种或几种），经配料、混合熬制、过滤或者不过滤、包装（灌装）而成的包含两种及两种以上调味料的食用调味油。

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，参照 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》制订本企业标准，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。

洛阳天香调味品有限公司