



412073S-2022



漯河市青山高科技生物技术开发有限公司企业标准

Q/LQS 0004S-2022

调味油

2022-08-01 发布

2022-08-01 实施

漯河市青山高科技生物技术开发有限公司 发布

前 言

本标准由漯河市青山高科技生物技术开发有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张东升、毕华江、陈会霞、张艳丽。

H N

Q B

调味油

1 范围

本标准规定了调味油的要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以大豆油为主要原料，添加或不添加鲜洋葱、八角、鲜葱、鲜大蒜、中国肉桂油、大蒜油香精、八角茴香油、生姜油中的一种或几种，经预处理或不预处理、浸制或不浸制、调和、过滤、灌装而成的非即食调味油。

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 生姜油应符合 GB 1886.29 的规定。
- 2.1.3 大蒜油香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.4 八角茴香油应符合 GB/T 15068 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.5 八角应符合 GB/T 7652 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.6 中国肉桂油应符合 GB/T 11425 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.7 鲜洋葱应符合 NY/T1071 的规定。
- 2.1.8 鲜大蒜应符合 NY/T 1791 的规定。
- 2.1.9 鲜葱应符合 NY/T 1835 的规定。
- 2.1.10 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
色泽	无色至浅黄色、乳白色或浅棕色	将试样置于 50ML 烧杯中，在自然光下观察色泽和性状，无杂质，嗅其气味，品其滋味。
性状	油状、均匀一致	
气、滋味	特有的该产品特征气味、滋味	
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	≤	1.0	GB 5009.236
酸价 (KOH), mg/g	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值, 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
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	10	GB 5009.22
苯并 (α) 芘*, μg/kg	≤	8	GB 5009.27
注: 铅和苯并 (α) 芘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 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 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、酸价、过氧化值、水分及挥发物。
型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以大豆油为主要原料，添加或不添加鲜洋葱、八角、鲜葱、鲜大蒜、中国肉桂油、大蒜油香精、八角茴香油、生姜油中的一种或几种，经预处理或不预处理、浸制或不浸制、调和、过滤、灌装而成的非即食调味油。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》的有关规定制定本标准，作为企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅和苯并（ α ）芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河市青山高科技生物技术开发有限公司。