



413634S-2023



洛阳百年优品生物技术有限公司企业标准

Q/LBY 0005S-2023

# 调味油

2023-11-20 发布

2023-11-20 实施

洛阳百年优品生物技术有限公司 发布

## 前 言

本标准由洛阳百年优品生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：白照宏。

H N

Q B

# 调味油

## 1 范围

本标准规定了调味油的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于食用动物油脂（猪油、牛油、鸡油中的一种或几种）、骨油（猪骨油、鸡骨油、牛骨油中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、棕榈油、芝麻油中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，添加生姜、大蒜、洋葱、红葱、芫荽，添加或不添加食品用香精、辣椒红中的一种或几种，经配料、油炸提色提味或熬制、过滤、调和或不调和、灌装而成的即食调味油或非即食调味油。本产品为调味品。

根据主要原料种类的不同，分为以植物油为主要原料的调味油和以动物油为主要原料的调味油两类。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。

2.1.2 骨油应符合 T/CMATB 8002 的规定。

2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

2.1.5 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.6 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。

2.1.7 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.8 生姜、大蒜、洋葱、红葱、芫荽应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.9 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.10 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.11 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	常温下固体，软膏状或液体	取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下观察色泽和性状。将试样置于 50g 烧杯中，水浴加热至 50° C，用玻璃棒搅拌，嗅其气味，品其滋味，检查有无杂质
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有特有的气味和滋味，无酸败、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	≤ 5.0	GB 5009.236
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 3.0 (以植物油为主要原料产品)	GB 5009.229
	≤ 2.5 (以动物油为主要原料产品)	
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25 (以植物油为主要原料产品)	GB 5009.227
	≤ 0.20 (以动物油为主要原料产品)	
丙二醛 <sup>a</sup> , mg/100g	≤ 0.25	GB 5009.181
无机砷(以As计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 20 (以花生油为主料的产品)	GB 5009.22
	≤ 10 (以其他植物油为主料的产品)	
苯并[a]芘, μg/kg	≤ 10.0	GB 5009.27
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 适用于以动物油为主要原料的调味油。		

#### 2.4 微生物限量

即食类产品微生物限量应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
注: 1. a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 2. n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					

#### 2.5 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。

#### 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

#### 2.7 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，兽药残留限量应符合 GB 31650 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。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于食用动物油脂（猪油、牛油、鸡油中的一种或几种）、骨油（猪骨油、鸡骨油、牛骨油中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、棕榈油、芝麻油中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，添加生姜、大蒜、洋葱、红葱、芫荽，添加或不添加食品用香精、辣椒红中的一种或几种，经配料、油炸提色提味或熬制、过滤、调和或不调和、灌装而成的即食调味油或非即食调味油。本产品为调味品。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》有关规定，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据，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。

洛阳百年优品生物科技有限公司

H N

Q B