



413828S-2023



漯河乐佳食品科技有限公司企业标准

Q/LLJ 0004S-2023

调味油

2023-12-07 发布

2023-12-07 实施

漯河乐佳食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由漯河乐佳食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：张瑜。

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，加入（或不加入）辣椒、花椒、八角、香叶（月桂叶）、草果、孜然、生姜、甘草、丁香、山奈、香茅、豆蔻、小茴香、肉豆蔻、黑胡椒、白胡椒、荜拔、砂仁、白芷、栀子、陈皮（橘皮）、益智仁中的一种或几种，经加热浸泡（或不加热浸泡）、过滤，添加食用香料（洋葱油、香葱油、肉桂皮油、大蒜油、八角茴香油、辣椒油树脂、孜然油、生姜油、丁香花蕾油、香叶油、花椒提取物中的一种或几种），添加或不添加豆豉香精、乙基麦芽酚、辣椒红中的一种或几种为原料，经过原料检测、调配、加热浸泡（或不加热浸泡）、混合、搅拌、过滤、灌装而成的即食或非即食调味油。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用大豆油应符合 GB 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.2 辣椒、花椒、八角、香叶（月桂叶）、草果、孜然、生姜、甘草、丁香、山奈、香茅、豆蔻、小茴香、肉豆蔻、黑胡椒、白胡椒、荜拔、砂仁应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.3 白芷、黄栀子、陈皮（橘皮）、益智仁应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.4 洋葱油、香葱油、肉桂皮油、大蒜油、八角茴香油、辣椒油树脂、孜然油、生姜油、丁香花蕾油、香叶油、花椒提取物应符合 GB 29938 的规定。

2.1.5 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.6 豆豉香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.7 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.2 感官要求

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有该产品应有的色泽	取适量试样于洁净烧杯中，在自然光线下，观察其性状、色泽，杂质，闻其气味。用温开水漱口，品其滋味
性状	液态油状	
气味、滋味	具有该产品特有的气味、滋味，无其他异味	
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 (KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值, g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 10	GB 5009.22
苯并[a]芘, μg/kg	≤ 10	GB 5009.27
无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 微生物限量

即食类调味油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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 MPN 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

^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

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 其他要求

食品添加剂使用应符合 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、菌落总数(仅限即食类产品)、大肠菌群(仅限即食类产品)。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以大豆油为主要原料，加入（或不加入）辣椒、花椒、八角、香叶（月桂叶）、草果、孜然、生姜、甘草、丁香、山奈、香茅、豆蔻、小茴香、肉豆蔻、黑胡椒、白胡椒、荜拔、砂仁、白芷、栀子、陈皮（橘皮）、益智仁中的一种或几种，经加热浸泡（或不加热浸泡）、过滤，添加食用香料（洋葱油、香葱油、肉桂皮油、大蒜油、八角茴香油、辣椒油树脂、孜然油、生姜油、丁香花蕾油、香叶油、花椒提取物中的一种或几种），添加或不添加豆豉香精、乙基麦芽酚、辣椒红中的一种或几种为原料，经过原料检测、调配、加热浸泡（或不加热浸泡）、混合、搅拌、过滤、灌装而成的即食或非即食调味油。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB2762 的规定。

漯河乐佳食品科技有限公司