



411365S-2023



漯河市乐味调味品加工有限公司企业标准

Q/LLWT 0003S-2023

油状复合调味料

2023-05-22 发布

2023-05-22 实施

漯河市乐味调味品加工有限公司 发布

前 言

本标准的附录 1、附录 2 为规范性附录。

本标准由漯河市乐味调味品加工有限公司提出。

本标准起草单位：漯河市卫龙生物技术有限公司、漯河市乐味调味品加工有限公司。

本标准主要起草人：刘忠思、王一涛、温军辉、张召艳、李阳阳、王国亮、沈璐璐。

本标准自发布实施日起替代Q/LLWT 0003S-2022（备案号411807S-2022，2022-07-06发布实施）。

H N

Q B

油状复合调味料

1 范围

本标准规定了油状复合调味料的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以大豆油、菜籽油、棕榈油、食用动物油脂（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、辣椒红油、食用油脂制品（奶油、人造奶油、无水奶油、氢化油、起酥油中的一种或几种）中的一种或几种，添加郫县豆瓣、甜面酱、黄豆酱、白砂糖、冰糖、食醋、白酒、醪糟、香辛料（辣椒、八角、桂皮、小茴香、孜然、花椒、胡椒、葱、姜、蒜、洋葱、姜黄、月桂叶、草果、香菜籽、肉豆蔻、丁香、肉桂、高良姜、豆蔻、香茅、洋葱粉、多香果、当归、薄荷、荜拔、甘草、山奈、芫荽、干姜、砂仁中的一种或几种）、橘皮、藿香、罗汉果、白芷、芝麻油、芝麻、花生、酱油、食用盐、味精（谷氨酸钠）、鸡精调味料、泡椒、泡姜、剁椒酱、豆豉、酵母抽提物中的一种或几种为主要原料，添加或不添加生活饮用水、食用大豆粕、复配乳化剂（酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯）、蔗糖脂肪酸酯、改性大豆磷脂、磷脂、冰乙酸（低压羰基化法）、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、聚甘油脂肪酸酯、乳酸、乳酸钠（溶液）、辣椒红、呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、焦糖色（普通法）、冷榨调味油（见附录 1）、食品用香精（肉味风味、蒜香风味、泡椒风味、鸡肉风味、牛肉风味、鱼肉风味、海鲜风味、酱卤风味、鸡油风味、猪油风味、羊油风味、炒肉风味、炸葱风味、麻辣风味、火锅风味、酸辣风味、香辣风味、芝麻风味、迷迭香风味、黑椒牛肉风味、糊辣椒风味、小龙虾风味、冬阴功风味、咖喱风味、炸土豆风味、芥末风味、咸蛋黄风味、牛油风味、烟熏火腿风味、甜玉米风味、牛肝菌风味、鸡枞油风味、辣卤风味、烧烤风味、孜然风味、芫荽风味、葱香风味、花椒精油中的一种或几种）、食品用香料（大蒜油、生姜油树脂、花椒提取物、八角茴香油、小茴香油、孜然油、肉桂皮油、黑胡椒油中的一种或几种）中的一种或几种，经炒制（熬制）或不炒制（熬制），焖制（冷却）或不焖制（冷却），过滤或不过滤，超临界 CO_2 萃取或不萃取，经调配、混合、包装而成的含两种或两种以上调味料的即食或非即食油状复合调味料。

根据风味不同分为：卤香油状复合调味料、孜然油状风味复合调味料、烧烤风味油状复合调味料、香辣风味油状复合调味料、麻辣风味油状复合调味料、椒麻风味油状复合调味料、辣椒风味油状复合调味料、红烧牛肉风味油状复合调味料、牛肉风味油状复合调味料、猪肉风味油状复合调味料、海鲜风味油状复合调味料、酱卤风味油状复合调味料、麻辣风味油状复合调味料、酸辣风味油状复合调味料、花椒风味油状复合调味料、臭豆腐风味油状复合调味料、番茄风味油状复合调味料。

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 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

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

- 2.1.5 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.6 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.7 食用油脂制品应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.8 芝麻应符合 GB/T 11761、GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.10 泡椒、剁椒酱和泡姜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.11 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.12 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.13 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.14 味精（谷氨酸钠）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.15 辣椒红油应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.16 黑糖糖浆应符合 Q/WJF 0002S 的规定（见附录 1）。
- 2.1.17 食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.18 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.19 白酒应符合 GB/T 20822 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.20 花生应符合 GB/T 1532、QB/T 1733.6 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.21 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.22 辣椒、八角、桂皮、小茴香、孜然、花椒、胡椒、姜黄、月桂叶、草果、香菜籽、肉豆蔻、丁香、肉桂、高良姜、豆蔻、干姜、砂仁、香茅、洋葱粉、多香果、当归、薄荷、荜拔、甘草、山奈应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.23 橘皮、紫苏、姜黄、藿香、罗汉果、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版第一部的规定。
- 2.1.24 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.25 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.26 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.27 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.28 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.29 乳酸钠(溶液)应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.30 焦糖色（普通法）应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.31 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐应符合原国家卫计委《关于批准 ϵ -聚赖氨酸等 4 种食品添加剂新品种等的公告》（2014 年第 5 号）
- 2.1.32 复配乳化剂（酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯）应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.33 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。

- 2.1.34 冷榨调味油应符合 Q/YMZ 0014S 的规定（见附录 2）。
- 2.1.35 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.36 食用大豆粕应符合 GB 14932 的规定。
- 2.1.37 冰乙酸（低压羧基化法）应符合 GB 1886.85 的规定。
- 2.1.38 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.39 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.40 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.41 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.42 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。
- 2.1.43 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 2.1.44 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.45 葱、姜、蒜、洋葱、芫荽应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.46 醪糟应符合 DBS52/063 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、随温度变化，产品油润有光泽、细腻，熔化时呈液态	取被测样品于洁净的白杯子中，置于明亮处，用肉眼观察其色泽、性状及杂质。嗅其气味，用温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	具有与所加辅料相应的色泽，无异色	
气味与滋味	具有油脂和所加原料应有的香气，滋味，无酸败及其他异味	
杂质	允许有原辅料留存，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)	≤	6.0	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
无机砷(以As计)/(mg/kg)	≤	0.1	GB 5009.11
铅*(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.8	GB 5009.12
*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

2.4 微生物限量

即食油状复合调味料的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	10 ²	10 ³	GB 4789. 10

a样品的分析与处理按GB 4789. 1和GB/T 4789. 22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

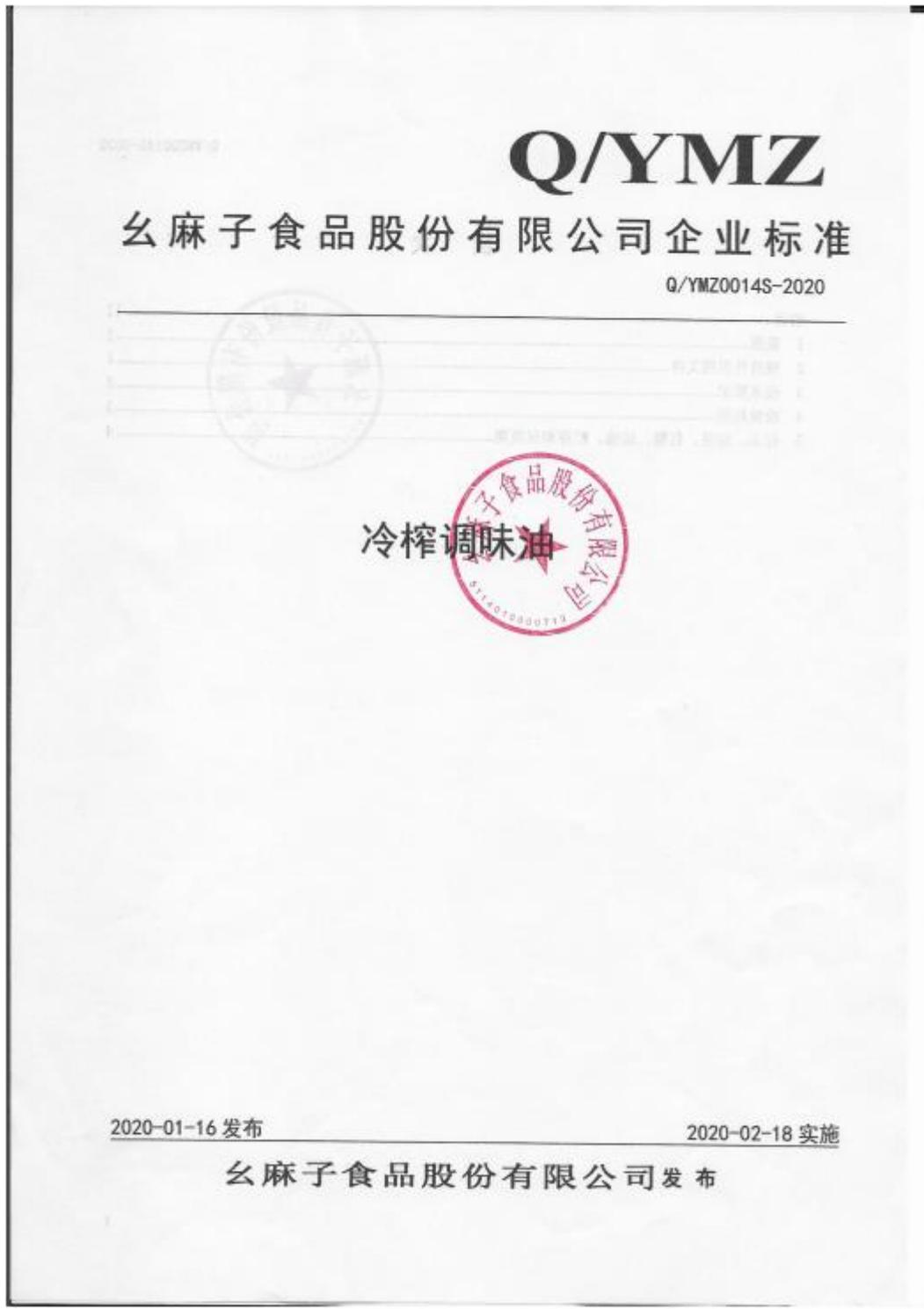
生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

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。

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（仅适用于即食油状复合调味料）、大肠菌群（仅适用于即食油状复合调味料）。型式检验按国家相关规定执行。





Q/YM200145-2020

北京同仁堂食品股份有限公司

Q/LLWT 0003S-2023

前言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 技术要求.....	2
4 检验规则.....	3
5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期.....	4



北京同仁堂

北京同仁堂食品股份有限公司

北京同仁堂食品股份有限公司

北京同仁堂食品股份有限公司

Q/LLWT 0003S-2023



Q/YM20014S-2020

依据《中华人民共和国食品安全法》及《国家卫生计生委办公厅关于进一步加强食品安全标准管理工作的通知》要求，本公司参照 GB2716《食品安全国家标准 食用植物油》，并结合产品特性，按照 GB/T 1.1《标准化工作导则》第 1 部分：《标准的结构和编写》要求，起草了《冷榨调味油》标准。

本标准由么麻子食品股份有限公司提出。

本标准起草单位：么麻子食品股份有限公司。

本标准主要起草人：赵跃军。

首次发布

本标准由么麻子食品股份有限公司提出，由么麻子食品股份有限公司归口并负责解释。
本标准主要起草人：赵跃军。

本标准实施日期：2023年12月1日

本标准实施日期：2023年12月1日

本标准由么麻子食品股份有限公司提出，由么麻子食品股份有限公司归口并负责解释。

本标准主要起草人：赵跃军。

本标准起草单位：么麻子食品股份有限公司。

本标准主要起草人：赵跃军。

首次发布

Q/YMZ0014S-2020

冷榨调味油

1 范围

本标准规定了冷榨调味油的技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以鲜藤椒、鲜花椒、鲜木姜子为原料，经选料、破碎，辅以或不辅以菜籽油、大豆油、棕榈油中的一种，经油水分离，添加或不添加丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、维生素E，调配（或不调配）、灌装而成的冷榨调味油。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 1536 菜籽油

GB 1886.12 食品安全国家标准 食品添加剂 丁基羟基茴香醚（BHA）

GB 1886.233 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素E

GB 1900 食品安全国家标准 食品添加剂 二丁基羟基甲苯（BHT）

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并（a）芘的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB/T 5525 植物油脂 透明度、气味、滋味鉴定法

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定

GB 5009.262 食品安全国家标准 食品中溶剂残留量的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 8955 食品安全国家标准 食用植物油及其制品生产卫生规范

GB/T 30391 花椒

DB51/ 008 食品安全地方标准 花椒油

DB511423/T39 无公害农产品 藤椒

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令【2005】第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令【2009】第123号《食品标识管理规定》

3 技术要求

Q/YMZ0014S-2020

3.1 原辅料要求

3.1.1 藤椒应符合 DB511423/T39 的规定。

3.1.2 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

3.1.3 鲜木姜子应新鲜、无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2761 的规定。

3.1.4 菜籽油应符合 GB/T 1536 的规定。

3.1.5 丁基羟基茴香醚 (BHA) 应符合 GB 1886.19 的规定。

3.1.6 二丁基羟基甲苯 (BHT) 应符合 GB 1900 的规定。

3.1.7 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。

3.1.8 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 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	具有本产品固有的色泽	取适量试样置于烧杯中，在充足的自然光下目测其色泽和组织形态。杂质、滋味、气味检验按 GB/T 5325 规定执行。
组织形态/性状	液态、有少量不溶物	
滋味、气味	具有本产品固有的滋味、气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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 / (g/100g)	≤ 4.0	GB 5009.3
羧基类物质 ^a (以羟基-β-山椒素计) / (mg/g)	≥ 2.0	DB51/ 008附录A
酸价 (KOH) / (mg/g)	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 / (g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
溶剂残留量 / (mg/kg)		
含浸出油原料	≤ 20	GB 5009.262
压榨油原料	不得检出	
总砷 (以As计) / (mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.11
铅 (以Pb计) / (mg/kg)	≤ 0.09	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ / (ug/kg)	≤ 10	GB 5009.22
苯并 (a) 芘 / (ug/kg)	≤ 10	GB 5009.27

3.4 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.5 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.6 农药残留量

应符合 GB 2763 等国家标准和国家有关规定。

3.7 食品添加剂

食品添加剂允许添加的食品名称和最大使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.8 净含量及允许短缺量

Q/YMZ0014S-2020

按国家质量监督检验检疫总局令【2005】第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，依照JJF 1070中规定的方法检验。

3.9 生产加工过程的卫生要求
应符合GB 8955的规定。

4 检验规则

4.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

4.2 出厂检验

4.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

4.2.2 出厂检验项目包括感官要求、水分及挥发物、酸价、过氧化值、净含量及允许短缺量。

4.3 型式检验

4.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- 产品定型时；
- 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- 停产3个月以上恢复生产时；
- 国家食品安全监督机构提出要求时；

4.3.2 型式检验项为本标准3.2（感官要求）、3.3（理化指标）规定的全部项目。

4.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

4.5 抽样方法和抽样数量

4.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于1kg（不少于2个最小销售包装）的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格的产品中随机抽取不少于2kg（不少于4个最小销售包装）的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。

5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

5.1 标志、标签

产品标签应符合GB 7718、GB 28050和国家质量监督检验检疫总局令【2009】第123号《食品标识管理规定》的规定；包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中必须防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，食品贮存时应留有一定空隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

5.5 保质期



Q/YMZ0014S-2020

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为12个月。

编制说明

本标准适用于以大豆油、菜籽油、棕榈油、食用动物油脂（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、辣椒红油、食用油脂制品（奶油、人造奶油、无水奶油、氢化油、起酥油中的一种或几种）中的一种或几种，添加郫县豆瓣、甜面酱、黄豆酱、白砂糖、冰糖、食醋、白酒、醪糟、香辛料（辣椒、八角、桂皮、小茴香、孜然、花椒、胡椒、葱、姜、蒜、洋葱、姜黄、月桂叶、草果、香菜籽、肉豆蔻、丁香、肉桂、高良姜、豆蔻、香茅、洋葱粉、多香果、当归、薄荷、荜拔、甘草、山奈、芫荽、干姜、砂仁中的一种或几种）、橘皮、藿香、罗汉果、白芷、芝麻油、芝麻、花生、酱油、食用盐、味精（谷氨酸钠）、鸡精调味料、泡椒、泡姜、剁椒酱、豆豉、酵母抽提物中的一种或几种为主要原料，添加或不添加生活饮用水、食用大豆粕、复配乳化剂（酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯）、蔗糖脂肪酸酯、改性大豆磷脂、磷脂、冰乙酸（低压羧基化法）、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、聚甘油脂肪酸酯、乳酸、乳酸钠（溶液）、辣椒红、呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、焦糖色（普通法）、冷榨调味油（见附录 1）、食品用香精（肉味风味、蒜香风味、泡椒风味、鸡肉风味、牛肉风味、鱼肉风味、海鲜风味、酱卤风味、鸡油风味、猪油风味、羊油风味、炒肉风味、炸葱风味、麻辣风味、火锅风味、酸辣风味、香辣风味、芝麻风味、迷迭香风味、黑椒牛肉风味、糊辣椒风味、小龙虾风味、冬阴功风味、咖喱风味、炸土豆风味、芥末风味、咸蛋黄风味、牛油风味、烟熏火腿风味、甜玉米风味、牛肝菌风味、鸡枞油风味、辣卤风味、烧烤风味、孜然风味、芫荽风味、葱香风味、花椒精油中的一种或几种）、食品用香料（大蒜油、生姜油树脂、花椒提取物、八角茴香油、小茴香油、孜然油、肉桂皮油、黑胡椒油中的一种或几种）中的一种或几种，经炒制（熬制）或不炒制（熬制），焖制（冷却）或不焖制（冷却），过滤或不过滤，超临界CO₂萃取或不萃取，经调配、混合、包装而成的含两种或两种以上调味料的即食或非即食油状复合调味料。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。