



411407S-2023



漯河双汇生物工程技术有限公司企业标准

Q/LSG 0001S-2023

# 调味油

2023-05-22 发布

2023-05-22 实施

漯河双汇生物工程技术有限公司 发布

## 前 言

本文件由漯河双汇生物工程技术有限公司提出并起草，本文件适用于漯河双汇生物工程技术有限公司和漯河双汇生物工程技术有限公司召陵分公司。

本文件主要起草人：陈松、汪晨辉、吕永林、魏晓盼、张伟、李永丽、张颖利、何冬云、陈晓风。

本文件自实施之日起代替 Q/LSG 0001S-2017 《调味油》。

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。

本标准适用于以植物油（大豆油、菜籽油、花生油、芝麻油、棕榈油中的一种或几种）、食用动物油脂（食用猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、骨油（猪骨油、牛骨油、鸡骨油、鸭骨油）中的一种或几种为主要原料，添加大葱、小葱、洋葱、芫荽、芹菜、姜、蒜、八角、花椒、草果、白胡椒、黑胡椒、丁香、甘草、辣椒、肉豆蔻、砂仁、山奈、小茴香、桂皮、月桂叶、孜然、高良姜、葛缕子、姜黄、香茅、芝麻、荜拨、木姜子中的一种或几种，添加或不添加橘皮、白芷、食品用香精（麻辣香精、香辣香精、葱味香精、蒜味香精、肉味香精、海鲜味香精、香麻味香精、姜味香精、藤椒味香精、孜然味香精、芝麻味香精、辛香料味香精中的一种或几种）、辣椒红中的一种或几种，经配料、筛选或不筛选、油炸、过滤或不过滤、调和杀菌或不调和杀菌、灌装、包装等加工而成的调味油。

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 植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.2 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。

2.1.3 骨油应符合 T/CMATB 8002 的规定。

2.1.4 姜应符合 GB/T 30383 的规定。

2.1.5 蒜应符合 GH/T 1194 的规定。

2.1.6 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.7 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.8 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。

2.1.9 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。

2.1.10 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。

2.1.11 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。

2.1.12 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.13 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。

2.1.14 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。

2.1.15 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。

2.1.16 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。

2.1.17 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.18 大葱、小葱、洋葱、芫荽、芹菜应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质，并符合 GB 2762、GB 2763 的规

定。

2.1.19 芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。

2.1.20 小茴香、草果、砂仁、山奈、高良姜、葛缕子、姜黄、香茅应符合GB/T 15691的规定。

2.1.21 橘皮、荜拔、木姜子、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.22 食品用香精应符合GB 30616的规定。

## 2.2 感官要求

感官要求应符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
状 态	透明状、稠状、油状或油状流动液体，允许分层及少量聚集物或沉淀物	取样品一份，置入无色透明的烧杯中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，然后水浴加热至50℃，用玻璃棒迅速搅拌，嗅其气味，品其滋味。
色 泽	具有本品固有色泽	
气、滋味	具有本品固有气、滋味，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规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法	
水分及挥发物, g/100g	≤ 2.0	GB 5009.236	
酸价（以脂肪计）(KOH), mg/g	植物油为主要原料	3.0	GB 5009.229
	动物油为主要原料	2.5	
过氧化值（以脂肪计）, g/100g	植物油为主要原料	0.25	GB 5009.227
	动物油为主要原料	0.20	
丙二醛 <sup>a</sup> , mg/100g	≤ 0.25	GB 5009.181	
总砷（以As计）, mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11	
铅（以Pb计）, mg/kg	≤ 0.08	GB 5009.12	
*苯并[a]芘, μg/kg	≤ 9	GB 5009.27	
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> <sup>b</sup> , μg/kg	≤ 10	GB 5009.22	

注1: a适用于以动物油为主要原料的调味油。

\*苯并[a]芘指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

b仅适用于以植物油为主要原料的调味油。

## 2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070规定的方法

检验。

## 2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 2.6 其他要求

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、水分及挥发物、酸价、过氧化值、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

## 编制说明

调味油是以植物油（大豆油、菜籽油、花生油、芝麻油、棕榈油中的一种或几种）、食用动物油脂（食用猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、骨油（猪骨油、牛骨油、鸡骨油、鸭骨油）中的一种或几种为主要原料，添加大葱、小葱、洋葱、芫荽、芹菜、姜、蒜、八角、花椒、草果、白胡椒、黑胡椒、丁香、甘草、辣椒、肉豆蔻、砂仁、山奈、小茴香、桂皮、月桂叶、孜然、高良姜、葛缕子、姜黄、香茅、芝麻、荜拔、木姜子中的一种或几种，添加或不添加橘皮、白芷、食品用香精（麻辣香精、香辣香精、葱味香精、蒜味香精、肉味香精、海鲜味香精、香麻味香精、姜味香精、藤椒味香精、孜然味香精、芝麻味香精、辛香料味香精中的一种或几种）、辣椒红中的一种或几种，经配料、筛选或不筛选、油炸、过滤或不过滤、调和杀菌或不调和杀菌、灌装、包装等加工而成的调味油。

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，参照相关国标、行标的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中苯并[a]芘指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

漯河双汇生物工程技术有限公司