



410050S-2024



洛阳市钦明油脂食品有限公司企业标准

Q/LQY 0001S-2024

食用调味油

2024-01-03 发布

2024-01-03 实施

洛阳市钦明油脂食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳市钦明油脂食品有限公司提出。

本标准起草单位：洛阳市钦明油脂食品有限公司。

本标准主要起草人：付钦明、付可可。

本标准自发布实施之日代替标准号：Q/LQY 0001S-2021。

H N
Q B

食用调味油

1 范围

本标准规定了食用调味油的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、葵花籽油、橄榄油、牡丹籽油、亚麻籽油、芝麻香油中的一种或几种）为原料，加入辣椒、花椒、八角、桂皮、丁香、月桂叶、砂仁、小茴香、芥末籽、孜然、麻椒、藤椒、洋葱、芫荽（香菜）、大葱、姜、蒜中的一种或几种，经预处理，加入或不加入食用盐、食醋、酿造酱油、味精、香辛料（芹菜、甘草、迷迭香、香椿中的一种或几种）、食用菌【香菇、猴头、竹荪、松口蘑（松茸）、大球盖菇（赤松茸）、灵芝、蛹虫草、羊肚菌中的一种或几种】、冰糖、芝麻、花生、酵母抽提物中的一种或几种，加入或不加入食用香精，经加热，淋油或熬制，过滤，包装制成的即食或非即食食用调味油。

根据所用原料不同，可分为：辣椒油、辣椒红油、花椒油、麻椒油、藤椒油、麻辣油、凉皮凉面油、凉拌油、芝麻香味调味油、芝麻浓香味调味油、凉菜油、葱油、蒜油、姜油、芥末油、五香油、麻油、调味油。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.2 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.3 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.4 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.5 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.6 冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 食用植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、葵花籽油、橄榄油、牡丹籽油、亚麻籽油、芝麻香油）应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 辣椒、花椒、八角、桂皮、丁香、月桂叶、砂仁、小茴香、芥末籽、孜然、麻椒、藤椒、洋葱、芫荽（香菜）、大葱、姜、蒜、芹菜、甘草、迷迭香、香椿应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.11 食用菌【香菇、猴头、竹荪、松口蘑（松茸）、大球盖菇（赤松茸）、灵芝、蛹虫草、羊肚菌】应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.12 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	液体	从样品中取出 50ml，倒入一洁净烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品特有的气、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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分及挥发物， %	≤ 10	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	≤ 0.9	GB 5009. 12
苯并（a）芘， μg/kg	≤ 10	GB 5009. 27
黄曲霉毒素 B ₁ ， μg/kg	≤ 5.0	GB 5009. 22

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 微生物限量

即食食用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 限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数， CFU/mL	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
霉菌， CFU/mL	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789. 15
酵母， CFU/mL	5	2	10 ²	10 ³	
沙门氏菌， 25mL	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌， CFU/mL	5	1	100	1000	GB 4789. 10

注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。

注 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。

2.4 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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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

出厂检验项目为：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（仅适用于即食食用调味油）、大肠菌群（仅适用于即食食用调味油）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、葵花籽油、橄榄油、牡丹籽油、亚麻籽油、芝麻香油中的一种或几种）为原料，加入辣椒、花椒、八角、桂皮、丁香、月桂叶、砂仁、小茴香、芥末籽、孜然、麻椒、藤椒、洋葱、芫荽（香菜）、大葱、姜、蒜中的一种或几种，经预处理，加入或不加入食用盐、食醋、酿造酱油、味精、香辛料（芹菜、甘草、迷迭香、香椿中的一种或几种）、食用菌【香菇、猴头、竹荪、松口蘑（松茸）、大球盖菇（赤松茸）、灵芝、蛹虫草、羊肚菌中的一种或几种】、冰糖、芝麻、花生、酵母抽提物中的一种或几种，加入或不加入食用香精，经加热，淋油或熬制，过滤，包装制成的即食或非即食食用调味油。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。

洛阳市钦明油脂食品有限公司