



410455S-2024



漯河味美食品科技有限公司企业标准

Q/LWS 0004S-2024

# 调味油

2024-02-18 发布

2024-02-18 实施

漯河味美食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由漯河味美食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：漯河味美食品科技有限公司

本标准主要起草人：何子中、王俊霞、马永常

本标准自发布实施日起替代Q/LWS 0004S-2021（备案号：412197S-2021）

H N

Q B

# 调味油

## 1 范围

本标准规定了调味油的分类、要求以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、芝麻香油中的一种或多种）或食用动物油脂（食用猪油、食用鸡油、食用牛油、食用羊油、鸭油的一种或多种）中的一种或多种为主要原料，添加辣椒、花椒、葱、姜、蒜、洋葱、芹菜、胡萝卜、香菜、番茄、香辛料（小茴香、草果、肉豆蔻、砂仁、胡椒、八角、丁香、桂皮、甘草、山奈、薄荷、荜拔、黑胡椒、白胡椒、百里香、香茅草、月桂、孜然、茼蒿、高良姜、豆蔻、肉豆蔻、肉桂、姜、砂仁、姜黄、木姜子中的一种或多种）、郫县豆瓣、豆瓣酱、红油豆瓣酱、单晶体冰糖、浓香型白酒、芝麻、泡辣椒、泡姜、豆豉、油辣椒、辣椒酱、食醋、味精、食用盐、鸡精调味料、鸡粉调味料、藤椒调味油、花椒调味油、木姜子调味油、复合调味料（香辣酱调味料、鸡肉精膏、骨髓浸膏、海鲜膏、咖喱膏、牛肉精膏、卤肉味增香膏、肉香风味复合调味料、十三香调味料）、花生酱、花生碎、酵母抽提物、食用香精香料（芝麻香精、牛肉精膏、香辣风味香精、豉油风味香精、猪肉风味香精、牛肉风味香精、鸡肉风味香精、冒菜风味香精、酵母风味香精、乙基麦芽酚、花椒提取物、辣椒油树脂中的一种或多种）、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、辣椒红中的一种或几种，经选料、清洗、粉碎、配制、熬煮、浸泡、过滤、包装、冷却而成的含两种或两种调味料的非即食调味油。

根据所用原料不同，产品分为：食用香辣调味油、食用麻辣调味油、复合调味油。

## 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 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.4 泡辣椒、泡姜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.5 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.6 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.7 豆瓣酱、红油豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.8 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 食用猪油、食用鸡油、食用牛油、食用羊油、鸭油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.11 浓香型白酒应符合 GB/T 10781.1 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.12 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

- 2.1.13 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 单晶体冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.15 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.16 香辛料（小茴香、草果、肉豆蔻、砂仁、胡椒、八角、丁香、桂皮、甘草、山奈、薄荷、荜拔、黑胡椒、白胡椒、百里香、香茅草、月桂、孜然、莳萝、高良姜、豆蔻、肉豆蔻、肉桂、姜、砂仁、姜黄、木姜子）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.17 油辣椒应符合 GB/T 20293 的规定。
- 2.1.18 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.19 辣椒油树脂应符合 GB 28314 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.20 食用香精香料（芝麻香精、牛肉精膏、香辣风味香精、豉油风味香精、猪肉风味香精、牛肉风味香精、鸡肉风味香精、冒菜风味香精、酵母风味香精、乙基麦芽酚）、应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.21 花椒提取物应符合 GB 29938 或 GB 30616 的规定。
- 2.1.22 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.23 花椒调味油、藤椒调味油、木姜子调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.24 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.25 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.26 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.27 复合调味料（香辣酱调味料、鸡肉精膏、骨髓浸膏、海鲜膏、咖喱膏、牛肉精膏、卤肉味增香膏、肉香味复合调味料、十三香调味料）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.28 芹菜应符合 NY/T 580 的规定。
- 2.1.29 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.30 花生酱应符合 QB/T 1733.4 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.31 花生碎应符合 QB/T 1733.6 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.32 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.33 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.34 蒜、葱、姜、香菜、洋葱、番茄、胡萝卜应清洁、卫生、无污染、无腐烂并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.35 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.36 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.37 辣椒（整的或粉状）应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.38 芝麻香油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 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	油状流动液体，允许分层及沉淀物	从样品中取出 50ml 左右，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品固有色泽	
气味	具有本品固有的气味，无异味	
滋味	具有本品固有的滋味，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, g/100g	≤ 3	GB 5009.3
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 5.0（仅限以植物油为主要原料的产品）	GB 5009.229
	≤ 2.5（仅限以动物油为主要原料的产品）	
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25（仅限以植物油为主要原料的产品）	GB 5009.227
	≤ 0.2（仅限以动物油为主要原料的产品）	
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5	GB 5009.22
苯并（a）芘, μg/kg	≤ 10	GB 5009.191
丙二醛, mg/100g	≤ 0.25	GB 5009.181
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：\* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

### 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；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、水分、酸价、过氧化值。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、芝麻香油中的一种或多种）或食用动物油脂（食用猪油、食用鸡油、食用牛油、食用羊油、鸭油的一种或多种）中的一种或多种为主要原料，添加辣椒、花椒、葱、姜、蒜、洋葱、芹菜、胡萝卜、香菜、番茄、香辛料（小茴香、草果、肉豆蔻、砂仁、胡椒、八角、丁香、桂皮、甘草、山奈、薄荷、荜拔、黑胡椒、白胡椒、百里香、香茅草、月桂、孜然、茺萝、高良姜、豆蔻、肉豆蔻、肉桂、姜、砂仁、姜黄、木姜子中的一种或多种）、郫县豆瓣、豆瓣酱、红油豆瓣酱、单晶体冰糖、浓香型白酒、芝麻、泡辣椒、泡姜、豆豉、油辣椒、辣椒酱、食醋、味精、食用盐、鸡精调味料、鸡粉调味料、藤椒调味油、花椒调味油、木姜子调味油、复合调味料（香辣酱调味料、鸡肉精膏、骨髓浸膏、海鲜膏、咖喱膏、牛肉精膏、卤肉味增香膏、肉香风味复合调味料、十三香调味料）、花生酱、花生碎、酵母抽提物、食用香精香料（芝麻香精、牛肉精膏、香辣风味香精、豉油风味香精、猪肉风味香精、牛肉风味香精、鸡肉风味香精、冒菜风味香精、酵母风味香精、乙基麦芽酚、花椒提取物、辣椒油树脂中的一种或多种）、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、辣椒红中的一种或几种，经选料、清洗、粉碎、配制、熬煮、浸泡、过滤、包装、冷却而成的含两种或两种调味料的非即食调味油。

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，参照 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》及相关标准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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。