



411029S-2024



洛阳市史福记香料有限公司企业标准

Q/LSX 0004S-2024

调味油

2024-04-28 发布

2024-04-28 实施

洛阳市史福记香料有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳市史福记香料有限公司提出并起草。

本标准起草人：徐海霞、邓力戈、魏利萍、史景阳。

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。

本标准适用于以食用植物油（花生油、大豆油、菜籽油、玉米油、葵花籽油、米糠油中的一种）为主要原料，添加辣椒、花椒、藤椒、小茴香、八角、草果、孜然、桂皮、丁香、麻椒、青花椒中的一种或几种，经挑拣、粉碎后，用食用植物油（花生油、大豆油、菜籽油、玉米油、葵花籽油、米糠油中的一种）熬制、过滤，添加或不添加芝麻，经混合或不混合、灌装、包装而成的非即食调味油。

根据所用原料不同，产品分为：辣椒油、花椒油、藤椒油、麻椒油、青花椒油、凉拌麻油。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.2 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.3 花椒、藤椒、小茴香、八角、草果、孜然、桂皮、丁香、麻椒、青花椒应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.4 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 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	液态油状	从样品中取出 1 瓶，倒入一洁净、无色、透明的烧杯中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质沉淀	

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，%	≤ 3.0	GB 5009.236
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
^a 无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

苯并[a]芘, $\mu\text{g/kg}$	$\leq$	10.0	GB 5009.27
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。 *可先测定其总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定。			

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

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 8955 的规定。

2.6 其他要求

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。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（花生油、大豆油、菜籽油、玉米油、葵花籽油、米糠油中的一种）为主要原料，添加辣椒、花椒、藤椒、小茴香、八角、草果、孜然、桂皮、丁香、麻椒、青花椒中的一种或几种，经挑拣、粉碎后，用食用植物油（花生油、大豆油、菜籽油、玉米油、葵花籽油、米糠油中的一种）熬制、过滤，添加或不添加芝麻，经混合或不混合、灌装、包装而成的非即食调味油。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，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。

洛阳市史福记香料有限公司