



411657S-2024



漯河市馨馨生物科技有限公司企业标准

Q/LXS 0003S-2024

调味油

2024-06-27 发布

2024-06-27 实施

漯河市馨馨生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由漯河市馨馨生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：朱高峰。

本标准自发布实施日起替代Q/LXS 0003S-2019。

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、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（鸡肉香精、猪肉香精、牛肉香精、羊肉香精、烤鸭香精、青花椒精油、辣椒香精、花椒香精、肉桂香精、胡椒香精、白芷香精、生姜香精、八角香精、孜然香精、小茴香香精、大蒜香精、鱼肉香精、奶油香精、海鲜香精、香菇香精、芥末香精、酱油香精、豆香酱油香精、海鲜酱油香精、咖喱酱油香精、风味酱油香精、鱼油香精、山胡椒香精、草果精油香精、山奈精油香精、葱油香精、洋葱香精、藤椒精油香精、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、酵母风味香精中的一种或多种）、乙基麦芽酚、花椒提取物、辣椒油树脂、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、茺萝、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、肉香风味复合调味料、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、滋味	具有各产品应有的气、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, g/100g	≤ 3	GB 5009.236
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)	
无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
丙二醛, mg/100g	≤ 0.25 (动物油为主要原料的产品)	GB 5009.181
苯并 (a) 芘, μg/kg	≤ 10	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5 (植物油为主要原料的产品)	GB 5009.22
*铅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

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，食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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。

H N

Q B

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（鸡肉香精、猪肉香精、牛肉香精、羊肉香精、烤鸭香精、青花椒精油、辣椒香精、花椒香精、肉桂香精、胡椒香精、白芷香精、生姜香精、八角香精、孜然香精、小茴香香精、大蒜香精、鱼肉香精、奶油香精、海鲜香精、香菇香精、芥末香精、酱油香精、豆香酱油香精、海鲜酱油香精、咖喱酱油香精、风味酱油香精、鱼油香精、山胡椒香精、草果精油香精、山奈精油香精、葱油香精、洋葱香精、藤椒精油香精、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、酵母风味香精中的一种或多种）、乙基麦芽酚、花椒提取物、辣椒油树脂、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》制定本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。