



410742S-2025



洛阳市洛龙区洛知味食品厂(个体工商户)企业标准

Q/LZW 0001S-2025

# 调味油脂制品

2025-03-07 发布

2025-03-07 实施

洛阳市洛龙区洛知味食品厂(个体工商户) 发布

## 前 言

本标准由洛阳市洛龙区洛知味食品厂(个体工商户)提出并起草。

本标准起草人：任瑞竹、陈磊。

H N

Q B

# 调味油脂制品

## 1 范围

本标准规定了调味油脂制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油、鸭油、猪油中的一种或几种）为主要原料，添加或不添加食用植物油（大豆油、花生油、棕榈油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、玉米油、棉籽油中的一种或几种）、小麦粉，经调配或不调配、消泡（添加聚二甲基硅氧烷及其乳液）或不消泡，辅以食用香辛料和调味品（花椒、胡椒、桂皮、八角、大蒜、洋葱、生姜、辣椒、味精、食用盐中的一种或几种），经炼制、过滤，急冷或不急冷、捏合或不捏合、包装而成的固状、半固状或流体状的调味油脂制品。

根据配料不同可分为：调味牛油、调味羊油、调味鸡油、调味鸭油、调味猪油、调味混合油脂制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 牛油、羊油、鸡油、鸭油、猪油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.2 食用大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 食用花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 食用棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 食用芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 食用葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 食用菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 食用玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 食用棉籽油应符合 GB/T 1537 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.11 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.12 聚二甲基硅氧烷及其乳液应符合 GB 30612 的规定。
- 2.1.13 食用香辛料（花椒、胡椒、桂皮、八角、大蒜、洋葱、生姜、辣椒）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.14 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.15 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 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	凝固状或融化状	从样品中取出适量，置入一洁净白瓷盘中，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	具有本品特有的色泽	
气味、滋味	具有产品特有气味、滋味，无酸败及其他异味	
杂质	无正常视力可见的外来杂质	

### 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)	≤ 0.25	GB 5009.236
酸价(KOH)/(mg/g)	≤ 1.0	GB 5009.229
过氧化值/(g/100g)	≤ 0.13	GB 5009.227
丙二醛/(mg/100g)	≤ 0.25	GB 5009.181
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.08	GB 5009.12
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.11
*苯并[a]芘/(μg/kg)	≤ 9	GB 5009.27

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

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

应符合 GB 2760、GB 2762、GB 2763、GB 31650 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动物油脂（牛油、羊油、鸡油、鸭油、猪油中的一种或几种）为主要原料，添加或不添加食用植物油（大豆油、花生油、棕榈油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、玉米油、棉籽油中的一种或几种）、小麦粉，经调配或不调配、消泡（添加聚二甲基硅氧烷及其乳液）或不消泡，辅以食用香辛料和调味品（花椒、胡椒、桂皮、八角、大蒜、洋葱、生姜、辣椒、味精、食用盐中的一种或几种），经炼制、过滤，急冷或不急冷、捏合或不捏合、包装而成的固状、半固状或流体状的调味油脂制品。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 10146《食品安全国家标准 食用动物油脂》制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

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。

洛阳市洛龙区洛知味食品厂(个体工商户)

QHNB