



412457S-2025



漯河市寨尚旺食品有限公司企业标准

Q/LZS 0002S-2025

爆米花专用调味油

2025-08-13 发布

2025-08-13 实施

漯河市寨尚旺食品有限公司 发布

前 言

本标准由漯河市寨尚旺食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：程林浩。

H N
Q B

爆米花专用调味油

1 范围

本标准规定了爆米花专用调味油的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以棕榈油、椰子油中的一种或几种为原料，添加食用香精，添加或不添加β-胡萝卜素，经预处理、配料、调配、灌装等工艺加工而成的非即食爆米花专用调味油。

根据添加原辅料不同，产品可分为不同品种的产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 椰子油应符合 NY/T 230 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.4 β-胡萝卜素应符合 GB 1886.366 或 GB 1886.317 或 GB 28310 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	取适量试样倒入一洁净烧杯中，在自然光线下，观察其性状、色泽、杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的气味、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，%	≤ 3	GB 5009.236
酸价（KOH），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值，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	≤ 0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 10	GB 5009.22
苯并[a]芘，μg/kg	≤ 10	GB 5009.27
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤ 0.3	GB 5009.83

注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；

a 仅适用于使用该食品添加剂的产品检测；该产品为方便爆米花的配料，在终产品中的占比低于三分之一，根据GB 2760中3.4.2规定，该产品中食品添加剂限量是16.06允许使用量的3倍。

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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以棕榈油、椰子油中的一种或几种为原料，添加食用香精，添加或不添加 β -胡萝卜素，经预处理、配料、调配、灌装等工艺加工而成的非即食爆米花专用调味油。

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，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。

漯河市寨尚旺食品有限公司