



412991S-2017



漯河乐佳食品科技有限公司企业标准

Q/LLJ 0004S-2017

调味油

2017-12-13 发布

2017-12-13 实施

漯河乐佳食品科技有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》规则编写。

本标准由漯河乐佳食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：张瑜。

H N

Q B

调味油

1 范围

本标准规定了调味油的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以大豆油为主要原料，添加适量的洋葱油、香葱油、肉桂皮油、大蒜油、八角茴香油、辣椒油树脂、孜然油、生姜油、丁香茎油、花椒提取物、豆豉香精、麻椒油中的一种或几种为原料，经过原料检测、调配混合、搅拌、过滤、灌装而成的调味油。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用大豆油应符合 GB 1535 和 GB2716 的规定。

2.1.2 洋葱油、香葱油、肉桂皮油、大蒜油、八角茴香油、生姜油、丁香茎油、花椒提取物、孜然油、麻椒油应符合 GB 29938 的规定。

2.1.3 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。

2.1.4 豆豉香精应符合 GB 30616 的规定。

2.2 感官要求

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有该产品应有的色泽	取适量试样于洁净烧杯中，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。
性状	液态油状	
气味、滋味	具有该产品特有的气味、滋味，无其他异味	
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	≤ 0.8	GB 5009.236
酸价 (KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值, g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
*严于国标 GB2762 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。

2.7 其它要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；污染物限量应符合 GB2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量、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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以大豆油为主要原料，添加适量的洋葱油、香葱油、肉桂皮油、大蒜油、八角茴香油、辣椒油树脂、孜然油、生姜油、丁香茎油、花椒提取物、豆豉香精、麻椒油中的一种或几种为原料，经过原料检测、调配混合、搅拌、过滤、灌装而成的调味油。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》的有关规定制定本标准，作为企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于国标 GB2762 的规定。

漯河乐佳食品科技有限公司

2017年11月10日

H N
Q B