



413189S-2017



漯河市乐味调味品有限责任公司企业标准

Q/LWTW 0002S-2017

---

# 食用调味油

2017-12-29 发布

2017-12-29 实施

---

漯河市乐味调味品有限责任公司 发布

## 前 言

本标准符合 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的要求。

本标准由漯河市乐味调味品有限责任公司提出。

本标准起草单位：漯河市乐味调味品有限责任公司。

本标准主要起草人：李勇，刘忠思，侯换超。

H N

Q B

# 食用调味油

## 1 范围

本标准规定了食用调味油的要求、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或菜籽油或食用调和油为主要原料，辅以葱、姜、蒜、郫县豆瓣、辣椒、花椒、小茴香、草果、肉豆蔻、砂仁、八角、丁香、桂皮、甘草、山奈、荜拔、白胡椒、黑胡椒、百里香、香茅、香叶、良姜、芫荽、孜然、白芷、豆蔻、调料九里香、多香果、芝麻、白砂糖、浓香型白酒，添加花椒提取物、辣椒油树脂、乙基麦芽酚，经选料、清洗、粉碎、浸泡、经炒制或熬制后、包装、冷却而成的食用调味油。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 食用调味油应符合 SB/T 10292 的规定。
- 2.1.5 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.6 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.7 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.8 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.9 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。
- 2.1.10 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.11 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.12 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.13 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.14 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.15 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.16 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.17 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.18 花椒提取物应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.19 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 2.1.20 百里香应符合 GB/T 32735 的规定。
- 2.1.21 蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.22 多香果应符合 GB/T 30380 的规定。
- 2.1.23 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.24 浓香型白酒应符合 GB/T 10781.1 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.25 葱应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.26 小茴香、草果、砂仁、山奈、荜拔、香茅、香叶、良姜、芫荽、豆蔻、调味九里香应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.27 白芷应符合《中华人民共和国药典》2015 年版第 1 部的规定。

### 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	试验方法
性状	油状、随温度变化，产品油润有光泽、细腻，熔化时呈液态	取被测样品于洁净的白杯子中，置于明亮处，用肉眼观察其色泽、性状及杂质。嗅其气味，用温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	具有与所加辅料相应的色泽，无异色	
气味与滋味	具有油脂和所加香料应有的香气，无酸败及其他异味	
杂质	允许有原辅料留存，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)	≤ 3.0	GB 5009.236
酸价(KOH)(以脂肪计),/(mg/g)	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(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
*该指标严于食品安全国家标准		

### 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3
霉菌, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.10第二法
1、a样品的采样及处理按GB 4789.1执行					

### 2.5 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。

### 2.6 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。

### 2.7 其它要求

食品添加剂应符合 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；致病菌限量应符合 GB 29921 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、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以大豆油或菜籽油或食用调和油为主要原料，辅以葱、姜、蒜、郫县豆瓣、辣椒、花椒、小茴香、草果、肉豆蔻、砂仁、八角、丁香、桂皮、甘草、山奈、荜拔、白胡椒、黑胡椒、百里香、香茅、香叶、良姜、芫荽、孜然、白芷、豆蔻、调料九里香、多香果、芝麻、白砂糖、浓香型白酒，添加花椒提取物、辣椒油树脂、乙基麦芽酚，经选料、清洗、粉碎、浸泡、经炒制或熬制后、包装、冷却而成的食用调味油。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，参照 DBS41/001《食品安全地方标准 复合调味料》标准要求制订本企业标准，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《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中的规定。

漯河市乐味调味品有限责任公司