



410820S-2018



洛阳学堂油脂食品有限公司企业标准

Q/LXY 0003S-2018

调味油

2018-04-02 发布

2018-04-02 实施

洛阳学堂油脂食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

附录 A 为本标准规范性文件。

本标准由洛阳学堂油脂食品有限公司提出。

本标准起草单位：洛阳学堂油脂食品有限公司。

本标准主要起草人：张学堂，原晖，马肖，藏爱丽。

H N

Q B

调味油

1 范围

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

本标准适用于以粉碎后的香辛料（花椒、辣椒干）、大豆芝麻调和油为原料，香辛料用大豆油炸熟后过滤，按 90%比例加入大豆芝麻调和油，经混合、均质、灌装、封口加工而成。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 辣椒干应符合 GB 10465 的规定。

2.1.2 花椒应符合 LY/T 1652 的规定。

2.1.3 大豆芝麻调和油应符合 Q/LXY 0002S（附录 A）、GB2716 的规定。

2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535、GB2716 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	品名	要求	试验方法
性状	麻辣油	油状液体，底部有少量粉碎后的原料物质	从样品中取出适量样品，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。
	辣椒油		
	花椒油		
色泽	麻辣油	棕红色	
	辣椒油	棕红色	
	花椒油	淡黄色或棕黄色	
气味	麻辣油	芝麻香油和麻辣混合气味，无异味	
	辣椒油	芝麻香油和辣椒混合气味，无异味	
	花椒油	芝麻香油和花椒混合气味，无异味	
滋味	麻辣油	香辛，麻辣，无异味	
	辣椒油	香辣，无异味	
	花椒油	香辛，麻辣，无异味	
杂质	麻辣油	无肉眼可见外来杂质	
	辣椒油		
	花椒油		

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，%	≤ 1.0	GB 5009.236
酸价（KOH），（mg/g）	≤ 4.0	GB 5009.229

过氧化值, g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	10	GB 5009.22
*苯并(a)芘, μg/kg	≤	8	GB 5009.27
注: *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 GB8955 的规定。

2.6 其他要求

污染物限量应符合 GB2762 的规定; 农药残留应符合 GB2763 的规定; 真菌毒素应符合 GB2761 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官、水分及挥发物、酸价、过氧化值、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

附录 A:

大豆芝麻调和油

(Q/LXY 0002S-2018)

1 范围

本标准规定了大豆芝麻调和油的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以大豆油、少量的芝麻油为原料，按 20% 芝麻油比例混合、均质、调和、灌装、封口加工而成。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535、GB2716 的规定。

2.1.2 芝麻油应符合 GB/T 8233、GB2716 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	油状液体	从样品中取出大豆芝麻调和油，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	棕色	
气味、滋味	具有芝麻油的纯正气味，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
色泽（罗维朋比色槽25.4mm）	≤	黄70、红8 GB/T 5525
透明度（20℃，24h）		澄清、透明 GB/T 5525
水分及挥发物，%	≤	0.2 GB 5009.236
不溶性杂质，%	≤	0.2 GB/T 15688
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	≤	0.1 GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.1 GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	10 GB 5009.22
*苯并（a）芘，μg/kg	≤	8 GB 5009.27
溶剂残留量，mg/kg	≤	50 GB 5009.262

注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762

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 GB8955 食品安全国家标准 食用植物油及其制品生产卫生规范。

2.6 其他要求

污染物限量应符合 GB2762 的规定；农药残留应符合 GB2763 的规定；真菌霉素应符合 GB2761 的规

定。

3 检验

出厂检验项目包括感官、色泽、透明度、水分及挥发物、酸价、过氧化值、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

调味油是以粉碎后的香辛料（花椒、辣椒干）、大豆芝麻调和油为原料，香辛料用大豆油炸熟后按一定比例加入大豆芝麻调和油经混合、均质、灌装、封口加工而成。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 GB2716《食用植物油卫生标准》、GB/T1535《大豆油》标准和 GB/T8233《芝麻油》标准要求制定了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中苯并（a）芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳学堂油脂食品有限公司