



411214S-2018



洛阳春旺食品有限公司企业标准

Q/LYCW 0002S-2018

---

# 食用调味油

2018-05-07 发布

2018-05-07 实施

---

洛阳春旺食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由洛阳春旺食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：韩春旺。

H N

Q B

# 食用调味油

## 1 范围

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

本标准适用于以辣椒（经粉碎）、花椒（经粉碎或不粉碎）、茴香、八角、芝麻、芥末籽（经粉碎）、鲜葱（经切制）、生姜（经切制）、鲜蒜（经切制）、食用植物油（芝麻油、大豆油、菜籽油）中的几种为原料，经混合或不混合、食用植物油（大豆油或菜籽油）经加热、淋油、过滤或不过滤、灌装、包装而成的食用调味油。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。

2.1.2 菜籽油应符合GB/T 1536和GB 2716的规定。

2.1.3 辣椒应符合GB/T 30382的规定。

2.1.4 花椒应符合GB/T 30391的规定。

2.1.5 八角、茴香应符合GB/T 15691的规定。

2.1.6 芝麻应符合GB/T 11761的规定。

2.1.7 芥末籽应符合GB/T 32730的规定。

2.1.8 鲜葱、鲜蒜应符合NY/T 744的规定。

2.1.9 生姜应符合GB/T 30383的规定。

2.1.10 芝麻油应符合GB/T 8233的规定。

### 2.2 感官要求

感官要求应符合表1规定。

表 1 感官要求

项 目	要求	检验方法
		取 50mL 混合均匀的被测样品于无色透明的烧杯中，在自然光线下，观察其性状、色泽，闻其气味。用温开水漱口，品其滋味，并检查有无外来杂质。
性状	液体	
色泽	具有本品固有的色泽	
气味和滋味	具有本产品特有气味和滋味、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 规定。

表 2 理化指标

项 目		指 标	检验方法
水分及挥发物, %	辣椒油、花椒油、芥末油、芝麻调味油	≤ 0.8	GB 5009.236
	凉拌油、麻辣油	≤ 2.0	
酸价(KOH), (mg/g)		≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值, g/100g		≤ 0.25	GB 5009.227
*铅 (以 Pb 计), mg/kg		≤ 0.8	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg		≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg		≤ 10	GB 5009.22
苯并(a)芘, μg/kg		≤ 10	GB 5009.27
注: *指标为严于国家指标。			

## 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 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.6 其它要求

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、水分及挥发物、酸价、过氧化值、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

食用调味油以辣椒（经粉碎）、花椒（经粉碎或不粉碎）、茴香、八角、芝麻、芥末籽（经粉碎）、鲜葱（经切制）、生姜（经切制）、鲜蒜（经切制）、食用植物油（芝麻油、大豆油、菜籽油）中的几种为原料，经混合或不混合、食用植物油（大豆油或菜籽油）经加热、淋油、过滤或不过滤、灌装、包装而成的食用调味油。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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

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

洛阳春旺食品有限公司

H N

Q B