

Q/KLXY

内蒙古快乐小羊调味品有限公司企业标准



Q/KLXY 0003S—2018

食用调味油脂



2018-06-01 发布

2018-06-21 实施

内蒙古快乐小羊调味品有限公司

发 布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。
本标准由内蒙古快乐小羊调味品有限公司提出。
本标准由内蒙古快乐小羊调味品有限公司起草。
本标准由内蒙古快乐小羊调味品有限公司批准。
本标准主要起草人：马琴、王建海。

食用调味油脂

1 范围

本标准规定了食用调味油脂的技术要求。

本标准适用于以食用植物油、食用动物油脂、辣椒、水、郫县豆瓣、花椒、草果、青花椒、豆蔻为原料，根据口味不同选用不同的原料配制，经选料、熬制、过滤、包装等工艺制成的用于调制火锅汤的食用调味油脂。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 2716 食用植物油卫生标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定

GB 5009.236 食品安全国家标准 动植物油脂水分及挥发物的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB/T 20560 地理标志产品 郫县豆瓣

GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）

GB/T 30391 花椒

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。

3.1.2 食用动物油脂：应符合 GB 10146 的规定。

3.1.3 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。

3.1.4 水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.5 郫县豆瓣：应符合 GB/T 20560 的规定。

3.1.6 花椒、青花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。

3.1.7 草果、豆蔻：应符合 GB/T 15691 的规定。

3.2 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
色泽	呈红棕色或橙红色，色泽均匀。	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其色泽、状态，闻其气味。 用温开水漱口，品其滋味。
滋味、气味	具有食用动植物油脂与香辛调味料混合炆炒后应有的滋味，无苦、焦糊、酸败及其他异味。	
组织状态	呈油状，质地均匀，允许有少量香辛料沉淀，无正常视力可见外来杂质。	

3.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	要求	检验方法
水分及挥发物，%	≤ 3.0	GB 5009.236
酸价（以KOH计），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值，g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227

3.4 污染物限量

污染物限量中“铅（以Pb计）≤0.08mg/kg”，其他污染物限量指标应符合GB 2762 中油脂及其制品的规定。