



# 中华人民共和国粮食行业标准

LS/T 3256—2017

---

## 大 蒜 油

Garlic oil

2017-10-27 发布

2017-12-20 实施

---

国 家 粮 食 局 发 布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由国家粮食局提出。

本标准由全国粮油标准化技术委员会(SAC/TC 270)归口。

本标准起草单位：四川国家粮食质量监测中心、什邡市恒源油脂有限责任公司、四川巴蜀乐油脂有限公司。

本标准主要起草人：牟钧、张涛、唐懿、杨善炳、刘英、刘全华、周子诚、廖勇、尹春林、张珂源、肖青、李燕、杨微、潘蓓、万凤俊、赖晓雪、廖娟。

# 大 蒜 油

## 1 范围

本标准规定了大蒜油的术语和定义、质量要求、检验方法及检验规则、标签、包装、储存和运输、销售等要求。

本标准适用于食用商品大蒜油。

## 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/T 191 包装储运图示标志
- GB 2716 食用植物油卫生标准
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法
- 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/T 5490 粮油检验 一般规则
- GB/T 5524 动植物油脂 扦样
- GB/T 5525 植物油脂 透明度、气味、滋味鉴定法
- GB/T 5529 植物油脂检验 杂质测定法
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 10220 感官分析 方法学 总论
- GB/T 13868 感官分析 建立感官分析实验室的一般导则
- GB/T 16291.1 感官分析 选拔、培训与管理评价员一般导则 第1部分:优选评价员
- GB/T 16291.2 感官分析 选拔、培训与管理评价员一般导则 第2部分:专家评价员
- GB/T 17374 食用植物油销售包装
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 30354 食用植物油散装运输规范
- GH/T 1194 大蒜

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。