



416964 S-2020



郑州鸡大哥调味品有限公司企业标准

Q/ZJT 0001S-2020

---

# 复合调味油

2020-12-10 发布

2020-12-10 实施

---

郑州鸡大哥调味品有限公司 发布

## 前 言

本标准依据 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求编写。

本标准由郑州鸡大哥调味品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王辰亮、尚坤。

H N

Q B

# 复合调味油

## 1 范围

本标准规定了复合调味油的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以棕榈油、大豆油、菜籽油、花生油、玉米油、葵花籽油、芝麻油中的一种或几种为主要原料，添加或不添加食用猪油、牛油、鸡油、羊油中的一种或几种，添加洋葱、大葱、小葱、生姜、大蒜、芝麻、辣椒、花椒、胡椒、八角、桂皮、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、高良姜、欧芹、芫荽籽、迷迭香、香茅、荜拔中的一种或几种，经预处理或不预处理、配料、炸制或熬制、过滤或不过滤、包装加工而成的非即食复合调味油。

根据原料的不同可以分：植物型复合调味油、牛油味复合调味油、鸡油味复合调味油、羊油味复合调味油、混合型复合调味油。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 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 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 食用猪油、牛油、鸡油、羊油应符合GB 10146的规定。
- 2.1.8 棕榈油应符合GB/T 15680和GB 2716的规定。
- 2.1.9 葱应符合 NY/T 744的规定。
- 2.1.10 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.11 大蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.12 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。
- 2.1.13 芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.14 辣椒、花椒、胡椒、八角、桂皮、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、高良姜、欧芹、芫荽籽、迷迭香、香茅、荜拔应符合GB/T 15691 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	检验方法
性状	油状液体或软膏状，允许有芝麻漂浮、久置允许有沉淀	从样品中取出适量样品，倒入洁净烧杯中，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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质存在	

### 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
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.9	GB 5009.12
酸价(KOH)/(mg/g)	≤ 3	GB 5009.229
过氧化值/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
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：\*指标值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 生产加工过过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

#### 2.6 其他要求

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，兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

#### 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分及挥发物、过氧化值、酸价、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以棕榈油、大豆油、菜籽油、花生油、玉米油、葵花籽油、芝麻油中的一种或几种为主要原料，添加或不添加食用猪油、牛油、鸡油、羊油中的一种或几种，添加洋葱、大葱、小葱、生姜、大蒜、芝麻、辣椒、花椒、胡椒、八角、桂皮、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、高良姜、欧芹、芫荽籽、迷迭香、香茅、荜拔中的一种或几种，经预处理或不预处理、配料、炸制或熬制、过滤或不过滤、包装加工而成的非即食复合调味油。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。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准GB 2762中的规定。

本产品作为调味品使用。

郑州鸡大哥调味品有限公司

Q B