



413129S-2021



项城市百家实业有限公司企业标准

Q/XBS 0005S-2021

复配油状调味料

2021-12-16 发布

2021-12-16 实施

项城市百家实业有限公司 发布

前 言

本标准由项城市百家实业有限公司提出。

本标准起草单位：项城市百家实业有限公司。

本标准主要起草人：杜俊青、王坚、刘高瞻、白如孟。

本标准自实施之日起代替 Q/XBS 0005S-2018。

H N
Q B

复配油状调味料

1 范围

本标准规定了复配油状调味料的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以植物油（大豆油、花生油、玉米油、菜籽油、橄榄油、芝麻油、花椒油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、猪油、鸡油、羊油中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，添加香辛料（辣椒、花椒、麻椒、八角、肉豆蔻、丁香、孜然、草果、桂皮、高良姜、小茴香、芝麻、姜黄、甘草、黑胡椒、白胡椒、山奈、白芷、月桂叶、薏仁、荜拨、砂仁、香茅）、洋葱、葱、生姜、蒜、胡萝卜、芹菜、食品添加剂[茶多酚、抗坏血酸（抗氧化剂）、维生素 E（抗氧化剂）、柠檬酸、辣椒红]、食用香精（牛肉味香精、猪肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精、孜然油树脂、五香油树脂、花椒油香精、辣椒油香精、肉桂精油、香叶精油、生姜精油、藤椒精油）、食用香料（乙基麦芽酚、花椒油树脂、辣椒油树脂、芹菜籽油）中的一种或多种，经混合、加热、熬制、调配、过滤或不过滤包装而成的含两种或两种以上调味料的非即食复配油状调味料。

根据原辅料和工艺不同可分为：植物型复配油状调味料、动物型复配油状调味料、混合型复配油状调味料。

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 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.5 橄榄油应符合 GB/T 23347 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 花椒油应符合 GB/T 22479 的规定。

2.1.8 食用动物油脂（牛油、猪油、鸡油、羊油）应符合 GB 10146 的规定。

2.1.9 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.10 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.11 麻椒、姜黄、葱、山奈、香茅应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.12 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.13 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。

2.1.14 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。

2.1.15 草果、小茴香、高良姜、白芷、荜拨、砂仁应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.16 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。

- 2.1.17 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.18 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。
- 2.1.19 芝麻应符合 GB/T 11761H 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.20 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.21 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.22 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.23 薏仁应符合 NY/T 2977 的规定。
- 2.1.24 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。
- 2.1.25 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.26 蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.27 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 2.1.28 芹菜应符合 NY/T 580 的规定。
- 2.1.29 茶多酚应符合 GB 1886.211 的规定。
- 2.1.30 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.31 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.32 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.33 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.34 食用香精（牛肉味香精、猪肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精、花椒油香精、孜然油树脂、五香油树脂、辣椒油香精、藤椒精油）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.35 芹菜籽油、花椒油树脂、辣椒油树脂应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.36 肉桂精油应符合 GB/T 11425 的规定。
- 2.1.37 香叶精油应符合 QB/T 2616 的规定。
- 2.1.38 生姜精油应符合 GB 1886.29 的规定。
- 2.1.39 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 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	澄清油状液体或半固态或固态，允许有微量沉淀	从样品中取出适量，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	具有原辅料混合加工后特有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的气味和滋味	
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
水分及挥发物, %	≤ 1.0	GB 5009.236
酸价(KOH), mg/g	≤ 5.0 (仅限植物油为主要原料的产品)	GB 5009.229
	≤ 2.5 (仅限动物油为主要原料的产品)	
过氧化值, g/100g	≤ 0.25 (仅限植物油为主要原料的产品)	GB 5009.227
	≤ 0.20 (仅限动物油为主要原料的产品)	
丙二醛, mg/100g	≤ 0.25 (仅限动物油为主要原料的产品)	GB 5009.181
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ ^a , μg/kg	≤ 10	GB 5009.22
茶多酚 ^b (以儿茶素计), g/kg	≤ 0.09	SN/T 3848
*本项目指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定; a 仅限于添加植物油的产品检验; b 仅限于添加该食品添加剂的产品检验; 同一功能的食品添加剂(抗氧化剂)在混合使用时,各自用量占GB 2760规定最大使用量的比例之和不应超过1。		

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 GB14881 的规定。

2.6 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定;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

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

编制说明

本标准适用于以植物油（大豆油、花生油、玉米油、菜籽油、橄榄油、芝麻油、花椒油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、猪油、鸡油、羊油中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，添加香辛料（辣椒、花椒、麻椒、八角、肉豆蔻、丁香、孜然、草果、桂皮、高良姜、小茴香、芝麻、姜黄、甘草、黑胡椒、白胡椒、山奈、白芷、月桂叶、薏仁、荜拨、砂仁、香茅）、洋葱、葱、生姜、蒜、胡萝卜、芹菜、食品添加剂[茶多酚、抗坏血酸（抗氧化剂）、维生素 E（抗氧化剂）、柠檬酸、辣椒红]、食用香精（牛肉味香精、猪肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精、孜然油树脂、五香油树脂、花椒油香精、辣椒油香精、肉桂精油、香叶精油、生姜精油、藤椒精油）、食用香料（乙基麦芽酚、花椒油树脂、辣椒油树脂、芹菜籽油）中的一种或多种，经混合、加热、熬制、调配、过滤或不过滤包装而成的含两种或两种以上调味料的非即食复配油状调味料。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，参照生产许可审查细则及相关标准的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

项城市百家实业有限公司