



413177S-2021



好鲜生食品（焦作）有限公司企业标准

Q/HJS 0001S-2021

复合食用调味油

2021-12-20 发布

2021-12-20 实施

好鲜生食品（焦作）有限公司 发布

前 言

本标准由好鲜生食品（焦作）有限公司提出。

本标准起草单位：好鲜生食品（焦作）有限公司。

本标准主要起草人：郭正元、徐常青。

本标准适用于以下公司：好鲜生食品（焦作）有限公司。

H N
Q B

复合食用调味油

1 范围

本标准规定了复合食用调味油的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆色拉油、菜籽油、芝麻油、食用棕榈油中的一种或几种为主要原料，添加香辛料（花椒、八角、小茴香、桂皮、肉桂、孜然）、大葱、生姜、辣椒、辣椒红、辣椒油树脂、食品用香精（香辣味香精、花椒精油）、藤椒油中的几种或多种，经加工、调配、炸制或不炸制、过滤、包装而成的含两种或两种以上调味料的复合食用调味油。

根据加工方式不同分为以下品种：香辛料调味油、风味调味油。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆色拉油、菜籽油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 香辛料（花椒、小茴香、八角、肉桂、孜然、桂皮）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.4 大葱应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.5 生姜应符合 GH/T 1172 的规定。
- 2.1.6 食品用香精（香辣味香精、花椒精油）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.7 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.8 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.9 藤椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.10 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.11 食用棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 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	液体油状，允许有少量沉淀物	取适量样品，置于洁净烧杯中，在自然光下观察性状、色泽和杂质，闻其气味。用温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味	
色泽	具有该产品应有的色泽	
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
过氧化值，g/100g	≤	0.25 GB 5009.227
酸价（KOH），mg/g	≤	5.0 GB 5009.229
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5 GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.8 GB 5009.12
苯并（a）芘，μg/kg	≤	10 GB 5009.27

注：*铅指标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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 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。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、过氧化值、酸价。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以大豆色拉油、菜籽油、芝麻油、食用棕榈油中的一种或几种为主要原料，添加香辛料（花椒、八角、小茴香、桂皮、肉桂、孜然）、大葱、生姜、辣椒、辣椒红、辣椒油树脂、食品用香精（香辣味香精、花椒精油）、藤椒油中的几种或多种，经加工、调配、炸制或不炸制、过滤、包装而成的含两种或两种以上调味料的复合食用调味油。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，参照GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

好鲜生食品（焦作）有限公司提出