



413004S-2021



郑州鑫然食品生物科技有限公司企业标准

Q/ZXSK 0001S-2021

液态复合调味油

2021-12-06 发布

2021-12-06 实施

郑州鑫然食品生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由郑州鑫然食品生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：郑州鑫然食品生物科技有限公司。

本标准主要起草人：陈华强、柯治江。

H N
Q B

液态复合调味油

1 范围

本标准规定了液态复合调味油的要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以大豆油为主要原料，将乙基麦芽酚、香兰素、4-羟基-2,5-二甲基-3(2H)-呋喃酮、甲基环戊烯醇酮、2-乙酰基吡嗪、2-乙酰基吡咯、2,3,5,6-四甲基吡嗪中的几种或全部用大豆油加热溶解，加入丁酸、5 和 6-癸烯酸(混合物)A 型、2,4-癸二烯醛、3-甲硫基丙醛、1,6-己二硫醇、二糠基二硫醚、糠基硫醇、3-巯基-2-丁酮、2-巯基-3-丁醇、2-甲基-3-四氢呋喃硫醇、双(2-甲基-3-呋喃基)二硫醚、3-甲硫基丙醇、2-甲基-3-巯基呋喃，再添加八角茴香油、大蒜油、生姜油树脂、辣椒油树脂、桔萆籽油、中国肉桂油、黑胡椒油树脂、花椒提取物、丙二醇、食用酒精、茴香醇、2,3-二甲基吡嗪、4-乙基愈疮木酚、5-羟乙基-4-甲基噻唑、4-甲基-5-(2-乙酰氧乙基)噻唑、4,5-二氢-3(2H)-噻吩酮、3-巯基-2-戊酮、 δ -十二内酯、2,4,6-三异丁基-5,6-二氢-4H-1,3,5-二噻嗪、2-乙酰基噻唑、4-糠硫基-2-戊酮、2,3,5-三甲基吡嗪中的几种或全部，搅拌充分混匀，包装加工而成的非即食液态复合调味油。

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 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.3 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。

2.1.4 4-羟基-2,5-二甲基-3(2H)-呋喃酮应符合 QB/T 4235 的规定。

2.1.5 甲基环戊烯醇酮应符合 GB 1886.128 的规定。

2.1.6 2-乙酰基吡嗪应符合 GB 1886.138 的规定。

2.1.7 2-乙酰基吡咯应符合 GB 29977 的规定。

2.1.8 2,3,5,6-四甲基吡嗪应符合 GB 1886.295 的规定。

2.1.9 3-甲硫基丙醛应符合 GB 28341 的规定。

2.1.10 3-甲硫基丙醇应符合 GB 28340 的规定。

2.1.11 2-甲基-3-巯基呋喃应符合 GB 1886.50 的规定。

2.1.12 八角茴香油应符合 GB 1886.140 的规定。

2.1.13 大蒜油、生姜油树脂、桔萆籽油、中国肉桂油、黑胡椒油树脂、花椒提取物、2,4-癸二烯醛、1,6-己二硫醇、4-乙基愈疮木酚、4-甲基-5-(2-乙酰氧乙基)噻唑、3-巯基-2-戊酮、2,4,6-三异丁基-5,6-二氢-4H-1,3,5-二噻嗪、双(2-甲基-3-呋喃基)二硫醚、2-甲基-3-四氢呋喃硫醇、4-糠硫基-2-戊酮应符合 GB 29938 的规定。

- 2.1.14 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.15 丙二醇应符合 GB 29216 的规定。
- 2.1.16 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.17 茴香醇应符合 GB 28353 的规定。
- 2.1.18 丁酸应符合 GB 1886.121 的规定。
- 2.1.19 二糠基二硫醚应符合 GB 29975 的规定。
- 2.1.20 糠基硫醇应符合 GB 29974 的规定。
- 2.1.21 2,3-二甲基吡嗪应符合 GB 1886.291 的规定。
- 2.1.22 5-羟乙基-4-甲基噻唑应符合 GB 1886.293 的规定。
- 2.1.23 4,5-二氢-3(2H)-噻吩酮应符合 GB 29961 的规定。
- 2.1.24 3-巯基-2-丁酮应符合 GB 29963 的规定。
- 2.1.25 2-巯基-3-丁醇应符合 GB 29962 的规定。
- 2.1.26 5 和 6-癸烯酸(混合物)A 型应符合 QB/T 4236 的规定。
- 2.1.27 δ -十二内酯应符合 GB 1886.146 的规定。
- 2.1.28 2-乙酰基噻唑应符合 GB 1886.294 的规定。
- 2.1.29 2,3,5-三甲基吡嗪应符合 GB 1886.292 的规定。
- 2.1.30 生产用水应符合 GB 5749 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，允许少量沉淀	从样品中取出 200g，将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	淡黄色至浅红色透明液体	
气味	具有肉香和香辛料特有的气味，无异味	
滋味	具有肉香和香辛料特有的滋味，味鲜醇厚	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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（以脂肪计）/（g/100g）	≤0.25	GB 5009.227
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤0.5	GB 5009.11
铅*（以Pb计）/（mg/kg）	≤0.8	GB 5009.12

* 该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 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。

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。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油为主要原料，将乙基麦芽酚、香兰素、4-羟基-2,5-二甲基-3(2H)-呋喃酮、甲基环戊烯醇酮、2-乙酰基吡嗪、2-乙酰基吡咯、2,3,5,6-四甲基吡嗪中的几种或全部用大豆油加热溶解，加入丁酸、5 和 6-癸烯酸(混合物)A 型、2,4-癸二烯醛、3-甲硫基丙醛、1,6-己二硫醇、二糠基二硫醚、糠基硫醇、3-巯基-2-丁酮、2-巯基-3-丁醇、2-甲基-3-四氢呋喃硫醇、双(2-甲基-3-呋喃基)二硫醚、3-甲硫基丙醇、2-甲基-3-巯基呋喃，再添加八角茴香油、大蒜油、生姜油树脂、辣椒油树脂、桔萆籽油、中国肉桂油、黑胡椒油树脂、花椒提取物、丙二醇、食用酒精、茴香醇、2,3-二甲基吡嗪、4-乙基愈疮木酚、5-羟乙基-4-甲基噻唑、4-甲基-5-(2-乙酰氧乙基)噻唑、4,5-二氢-3(2H)-噻吩酮、3-巯基-2-戊酮、 δ -十二内酯、2,4,6-三异丁基-5,6-二氢-4H-1,3,5-二噻嗪、2-乙酰基噻唑、4-糠硫基-2-戊酮、2,3,5-三甲基吡嗪中的几种或全部，搅拌充分混匀，包装加工而成的非即食液态复合调味油。

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，参照 GB31644《食品安全国家标准 复合调味料》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。

因该类产品在生产过程中添加了具有游离酸的丁酸、5 和 6-癸烯酸(混合物)A 型，及能与 NaOH 溶液产生化学反应的 2,4-癸二烯醛、3-甲硫基丙醛、1,6-己二硫醇、二糠基二硫醚、糠基硫醇、3-巯基-2-丁酮、2-巯基-3-丁醇、2-甲基-3-四氢呋喃硫醇、双(2-甲基-3-呋喃基)-二硫醚、3-甲硫基丙醇、2-甲基-3-巯基呋喃等食用香料，严重影响该类产品在理化指标酸价的测定结果，因此该标准不再制定酸价指标。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州鑫然食品生物科技有限公司