



411670S-2021



河南聚味缘生物科技有限公司企业标准

Q/HJWY 0002S-2021

# 复合调味油

2021-07-22 发布

2021-07-22 实施

河南聚味缘生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南聚味缘生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南聚味缘生物科技有限公司。

本标准主要起草人：张怡、贾若兰。

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，以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以植物油（大豆油、花生油中的一种或几种）为主要原料，添加辣椒油、花椒油、大蒜油、生姜油、中国肉桂油、食品用香精（玉米味香精、奥尔良味香精、洋葱味香精、红烧肉味香精、烤牛肉味香精中的一种或几种）为辅料，经调配、混均、过滤、包装加工制成的非即食复合调味油。

根据原辅料不同可分为：玉米风味调味油、奥尔良风味调味油、洋葱风味调味油、红烧肉风味调味油。

## 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 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 辣椒油、花椒油应符合 GB 29938 的规定。

2.1.4 大蒜油应符合 GB 1886.272 的规定。

2.1.5 生姜油应符合 GB 1886.29 的规定。

2.1.6 中国肉桂油应符合 GB 1886.207 的规定。

2.1.7 食品用香精应符合 GB 30616 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，无肉眼可见的外来杂质，允许有少量析出物	取出适量样品，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	具有相应产品的色泽	
滋、气味	具有相应产品的特征气味和滋味，无异味	
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	
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
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
*本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定			

#### 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌，/25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10第二法
a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。					

#### 2.5 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。

#### 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

#### 2.7 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

出厂检验项目包括净含量及允许短缺量、感官要求。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本产品是用以植物油（大豆油、花生油中的一种或几种）为主要原料，添加辣椒油、花椒油、大蒜油、生姜油、中国肉桂油、食品用香精（玉米味香精、奥尔良味香精、洋葱味香精、红烧肉味香精、烤牛肉味香精中的一种或几种）为辅料，经调配、混均、过滤、包装加工制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，并结合实际情况制定，作为企业组织生产和产品质量控制的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南聚味缘生物科技有限公司

H N

Q B