



413094S-2022

宜阳大张食品有限公司企业标准

Q/YYDZ 0004S-2022

复合调味油

2022-11-11 发布

2022-11-11 实施

宜阳大张食品有限公司 发布

前 言

本标准由宜阳大张食品有限公司提出。

本标准起草单位：宜阳大张食品有限公司。

本标准主要起草人：王森浩，闫鸿飞，李思，苗育峰，叶新悦。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、葵花籽油、芝麻油中的一种或几种）为原料，添加白砂糖、绵白糖、冰糖、食醋、白酒、芝麻、炒芝麻、花生、炒花生、芝麻碎、花生碎、酱油、食用盐、味精（谷氨酸钠）、鸡精调味料、鸡汁调味料、火锅底料调味料（外购）、复合调味料（辣鲜露、美极鲜味汁）、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、芝麻酱、花生酱、泡姜、泡椒、辣椒（整的或粉状）、香辛料或其粉【花椒、白胡椒、黑胡椒、甘草、姜黄、当归、荜拨、八角、桂皮、肉桂、小茴香、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、白果、丁香、山奈、砂仁、高良姜、干姜、香菜籽、芫荽、香茅、孜然中的一种或几种】、白芷、罗汉果、栀子、陈皮、洋葱、大葱、小葱、蒜、香菜、姜、青椒中的一种或几种，添加或不添加小麦粉、猪油、牛油、鸡油、花椒油、藤椒油中的一种或几种，经原料预处理、配料、加热浸泡或炸制或熬制、过滤或不过滤、冷却或不冷却、调配或不调配、灌装、包装加工而成的即食类或非即食类复合调味油。

复合调味油按照配料不同分为：凉皮油、火锅辣椒油、葱香料油、香锅油、串串油、酸辣粉油。

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 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 绵白糖应符合 GB/T 1445 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.10 白酒应符合 GB/T 20822 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.11 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.12 炒芝麻、炒花生、芝麻碎、花生碎应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.13 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.14 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.15 味精（谷氨酸钠）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

- 2.1.16 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.17 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.18 火锅底料调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.19 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.20 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.21 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.22 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.23 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.24 花生酱应符合 NY/T 958 的规定。
- 2.1.25 泡姜、泡椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.26 辣椒（整的或粉状）应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.27 香辛料或其粉【花椒、白胡椒、黑胡椒、甘草、姜黄、当归、荜拔、八角、桂皮、肉桂、小茴香、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、白果、丁香、山奈、砂仁、高良姜、干姜、香菜籽、芫荽、香茅、孜然】应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.28 白芷、罗汉果、栀子、陈皮应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.29 洋葱、大葱、小葱、蒜、香菜、姜、青椒应新鲜、清洁卫生，无腐烂、无污染、具有各品种应有的色泽和气、滋味，同时应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.30 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.31 猪油、牛油、鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.32 花椒油、藤椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.33 花生应符合 GB/T 1532 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	液态油状	取适量样品，将内容物倒入洁净的白瓷盘中，在自然光下肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口后，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，%	≤	3.0	GB 5009.236
酸价（KOH）（以脂肪计），mg/g	≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
无机砷（以As计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
注：*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

即食产品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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌，/25 g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
注： ^a 样品采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.22 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

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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、水分及挥发物、酸价、过氧化值、
菌落总数（仅适用于即食复合调味油）、大肠菌群（仅适用于即食复合调味油）。型式检验
按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、葵花籽油、芝麻油中的一种或几种）为原料，添加白砂糖、绵白糖、冰糖、食醋、白酒、芝麻、炒芝麻、花生、炒花生、芝麻碎、花生碎、酱油、食用盐、味精（谷氨酸钠）、鸡精调味料、鸡汁调味料、火锅底料调味料（外购）、复合调味料（辣鲜露、美极鲜味汁）、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、芝麻酱、花生酱、泡姜、泡椒、辣椒（整的或粉状）、香辛料或其粉【花椒、白胡椒、黑胡椒、甘草、姜黄、当归、荜拨、八角、桂皮、肉桂、小茴香、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、白果、丁香、山奈、砂仁、高良姜、干姜、香菜籽、芫荽、香茅、孜然中的一种或几种】、白芷、罗汉果、栀子、陈皮、洋葱、大葱、小葱、蒜、香菜、姜、青椒中的一种或几种，添加或不添加小麦粉、猪油、牛油、鸡油、花椒油、藤椒油中的一种或几种，经原料预处理、配料、加热浸泡或炸制或熬制、过滤或不过滤、冷却或不冷却、调配或不调配、灌装、包装加工而成的即食类或非即食类复合调味油。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 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》制订本企业标准，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。

宜阳大张食品有限公司

QB