



412482S-2022



洛阳巨著食品有限公司企业标准

Q/LYJZ 0002S-2022

复合食用调味油

2022-09-05 发布

2022-09-05 实施

洛阳巨著食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳巨著食品有限公司提出。

本标准起草单位：洛阳巨著食品有限公司。

本标准主要起草人：刘冬宾、李雪莉、王丹丹。

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。

本标准适用于以植物油(大豆油、菜籽油、棕榈油、芝麻油、葵花籽油、玉米油、花生油中的一种或多种)、食用动物油脂(食用猪油、牛油、鸡油、羊油中的一种或多种)中的一种或几种为主要原料,添加香辛料(辣椒、白胡椒、黑胡椒、花椒、八角、肉桂、丁香、小茴香、月桂叶、草果、高良姜、香茅、桂皮、肉豆蔻、砂仁、山奈、豆蔻、荜拔、孜然中的一种或多种)、白芷、橘皮(陈皮)、蔬菜(葱、姜、蒜、洋葱、番茄、青椒、白萝卜、胡萝卜、芹菜、香菜中的一种或多种)、芝麻、郫县豆瓣酱、豆豉、辣椒红、辣椒油树脂、维生素 E(抗氧化剂)、食品用香精(烧烤味香精、藤椒味香精、烟熏味香精、鱼肉味香精、花椒味香精、芥茉味香精、奥尔良味香精、香辣香精、麻辣香精、葱味香精、蒜味香精、番茄味香精、肉味香精中的一种或多种)中的一种或多种,经预处理、配料、炸制或不炸制、过滤或不过滤、调配、包装而成的含有两种或两种以上调味料的即食或非即食复合食用调味油。

根据原料不同,产品分类为:牛肉味复合食用调味油、猪肉味复合食用调味油、鸡肉味复合食用调味油、鱼肉味复合食用调味油、羊肉味复合食用调味油、鸭肉味复合食用调味油、海鲜味复合食用调味油、烧烤风味复合食用调味油、麻辣味复合食用调味油、藤椒味复合食用调味油、烟熏味复合食用调味油、果蔬味复合食用调味油、香葱味复合食用调味油、花椒味复合食用调味油、芥茉味复合食用调味油、大蒜味复合食用调味油、奥尔良味复合食用调味油。

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 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 食用动物油脂(食用猪油、牛油、鸡油、羊油)应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.9 香辛料(辣椒、白胡椒、黑胡椒、花椒、八角、肉桂、丁香、小茴香、月桂叶、草果、高良姜、香茅、桂皮、肉豆蔻、砂仁、山奈、豆蔻、荜拔、孜然)应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 白芷、橘皮(陈皮)应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.11 蔬菜(葱、姜、蒜、洋葱、番茄、青椒、白萝卜、胡萝卜、芹菜、香菜)应新鲜、无腐烂,并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.12 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.13 郫县豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。

2.1.14 豆豉应符合 GB 2712 的规定。

2.1.15 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.16 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。

2.1.17 维生素 E 应符合 GB 29942 的规定。

2.1.18 食品用香精(烧烤味香精、藤椒味香精、烟熏味香精、鱼肉味香精、花椒味香精、芥茉味香精、奥尔良味香精、香辣香精、麻辣香精、葱味香精、蒜味香精、番茄味香精、肉味香精)应符合 GB30616 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	液体或半固体，允许分层及少量聚集物或沉淀物	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。
色泽	具有本品应有的色泽	
气味	具有本品应有的气味，无异味	
滋味	具有本品应有的滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质沉淀	

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/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.236
酸价(KOH) / (mg/g)	≤ 2.5	GB 5009.229
过氧化值/ (g/100g)	≤ 0.20	GB 5009.227
丙二醛 ^a / (mg/100g)	≤ 0.25	GB 5009.181
*铅(以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 0.8	GB 5009.12
无机砷(以 As 计)/ (mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.11
苯并[a]芘/(μg/kg)	≤ 10	GB 5009.27
* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 仅适用于添加动物油脂的产品检验。		

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、水分及挥发物、过氧化值、酸价。型式检验按国家相关规定执行。

H H N

Q B

编制说明

本标准适用于以植物油(大豆油、菜籽油、棕榈油、芝麻油、葵花籽油、玉米油、花生油中的一种或多种)、食用动物油脂(食用猪油、牛油、鸡油、羊油中的一种或多种)中的一种或几种为主要原料,添加香辛料(辣椒、白胡椒、黑胡椒、花椒、八角、肉桂、丁香、小茴香、月桂叶、草果、高良姜、香茅、桂皮、肉豆蔻、砂仁、山奈、豆蔻、荜拔、孜然中的一种或多种)、白芷、橘皮(陈皮)、蔬菜(葱、姜、蒜、洋葱、番茄、青椒、白萝卜、胡萝卜、芹菜、香菜中的一种或多种)、芝麻、郫县豆瓣酱、豆豉、辣椒红、辣椒油树脂、维生素 E(抗氧化剂)、食品用香精(烧烤味香精、藤椒味香精、烟熏味香精、鱼肉味香精、花椒味香精、芥茉味香精、奥尔良味香精、香辣香精、麻辣香精、葱味香精、蒜味香精、番茄味香精、肉味香精中的一种或多种)中的一种或多种,经预处理、配料、炸制或不炸制、过滤或不过滤、调配、包装而成的含有两种或两种以上调味料的即食或非即食复合食用调味油。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,制定本企业标准,作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中苯并[a]芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳巨著食品有限公司