



413043S-2023



郑州英照调味食品有限公司企业标准

Q/ZYT 0002S-2023

复合调味油

2023-10-04 发布

2023-10-04 实施

郑州英照调味食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州英照调味食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：庞振东。

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、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、芝麻油、葵花籽油、棕榈油、米糠油中的一种或多种）、食用动物油脂（猪油、鸡油、牛油、羊油中一种或多种）中的一种或几种为主要原料，添加大葱、姜、小香葱、蒜、芹菜、洋葱、茺荑、鸡粉调味料、鸡精调味料、食用盐、香辛料（辣椒、花椒、八角、黑胡椒、白胡椒、丁香、肉豆蔻、小茴香、草果、香茅、肉桂、砂仁、山奈、高良姜、月桂、豆蔻、孜然、荜茇）、白芷、陈皮、芥末籽、芝麻、花生、食醋、酿造酱油中的一种或几种，添加或不添加食品用香精、辣椒红、辣椒油树脂、呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、黄芥末油树脂中的一种或几种，经预处理、配料、淋油或熬制、过滤或不过滤、调配、包装而成的含两种或两种以上调味料的即食复合调味油或非即食复合调味油。

根据产品的食用方法不同分为即食复合调味油和非即食复合调味油。

2 要求

2.1 原料要求

- 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 米糠油应符合GB/T 19112和GB 2716的规定。
- 2.1.9 食用动物油脂（猪油、鸡油、牛油、羊油）应符合GB 10146的规定。
- 2.1.10 大葱、姜、小香葱、蒜、芹菜、洋葱、茺荑应新鲜、无腐烂，并符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 2.1.11 鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。
- 2.1.12 鸡粉调味料应符合SB/T 10415的规定。
- 2.1.13 食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。
- 2.1.14 香辛料（辣椒、花椒、八角、黑胡椒、白胡椒、丁香、肉豆蔻、小茴香、草果、香茅、肉桂、砂仁、山奈、高良姜、月桂、豆蔻、孜然、荜茇）应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.15 白芷、陈皮应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。
- 2.1.16 芥末籽应符合GB/T 32730的规定。
- 2.1.17 芝麻应符合应符合GB/T 11761的规定。
- 2.1.18 花生应符合GB/T 1532的规定。

- 2.1.19 食醋应符合GB 2719的规定。
- 2.1.20 酿造酱油应符合GB/T 18186的规定。
- 2.1.21 生活饮用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.22 食品用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.23 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.24 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.25 呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.26 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.27 黄芥末油树脂应符合GB 29938的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表1规定。

表 1 感官要求

项 目	要求	检验方法
性状	油状液体或半固体，允许分层及少量聚集物或沉淀物	取 50mL 混合均匀的被测样品于无色透明的烧杯中，在自然光下，观察其性状、色泽，嗅其气味。用温开水漱口，品其滋味，并检查有无外来杂质。
色泽	具有本产品固有的色泽	
气味和滋味	具有本产品特有的气味和滋味，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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分及挥发物， %	≤ 5.0	GB 5009.236
酸价（以脂肪计）（KOH）， mg/g	≤ 3.0（以植物油为主要原料产品） 2.5（以动物油为主要原料产品）	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）， g/100g	≤ 0.25（以植物油为主要原料产品） 0.20（以动物油为主要原料产品）	GB 5009.227
丙二醛， mg/100g	≤ 0.25（以动物油为主要原料产品）	GB 5009.181
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ ， μ g/kg	≤ 20（以花生油、玉米油为主料的产品） 10（以其他植物油为主料的产品）	GB 5009.22
苯并（α）芘， μ g/kg	≤ 10.0	GB 5009.27

注：*指标为严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.4 微生物限量

即食类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 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
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
注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。					
注 2：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。					

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

出厂检验项目为：感官要求、水分、酸价、过氧化值、菌落总数（仅限即食类产品）、大肠菌群（仅限即食类产品）、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

复合调味油是以植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、芝麻油、葵花籽油、棕榈油、米糠油中的一种或多种）、食用动物油脂（猪油、鸡油、牛油、羊油中一种或多种）中的一种或几种为主要原料，添加大葱、姜、小香葱、蒜、芹菜、洋葱、芫荽、鸡粉调味料、鸡精调味料、食用盐、香辛料（辣椒、花椒、八角、黑胡椒、白胡椒、丁香、肉豆蔻、小茴香、草果、香茅、肉桂、砂仁、山奈、高良姜、月桂、豆蔻、孜然、荜茇）、白芷、陈皮、芥末籽、芝麻、花生、食醋、酿造酱油中的一种或几种，添加或不添加食品用香精、辣椒红、辣椒油树脂、呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、黄芥末油树脂中的一种或几种，经预处理、配料、淋油或熬制、过滤或不过滤、调配、包装而成的含两种或两种以上调味料的即食复合调味油或非即食复合调味油。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，参照 GB 31644《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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

郑州英照调味食品有限公司