



413613S-2023



南阳市丰圆食品有限公司企业标准

Q/NFY 0004S-2023

复合调味油

2023-11-16 发布

2023-11-16 实施

南阳市丰圆食品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳市丰圆食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：朱保兰、王秀雨。

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。

本标准适用于以食用植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、葵花籽油、玉米油、花生油、橄榄油、亚麻籽油、稻米油、油茶籽油、棕榈油、大豆色拉油中的一种或几种）和（或）食用动物油脂（猪油、牛油、鸡油、鸭油、羊油中的一种或几种）、骨油（猪骨油、牛骨油、羊骨油、鸡骨油、鸭骨油中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，添加香辛料或其粉【辣椒、洋葱、大葱、小葱、姜、大蒜、花椒、荆芥、白胡椒、黑胡椒、八角、小茴香、桂皮（肉桂）、桔茗（孜然）、月桂叶（香叶）、大清桂、丁香、草果、砂仁、高良姜、山奈、豆蔻、蒔萝、阴香、姜黄、香茅、枫茅、木姜子、藏红花、薄荷、小豆蔻、甘草、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、多香果、荜拔、迷迭香、百里香、香莱兰、芫荽、当归、葛缕子、调料九里香、龙蒿、黑芥籽、香椿、罗晃子、刺柏、阿魏、芒果、葫芦巴、辣根中的一种或几种】、白果、白芷、栀子、黄精、紫苏、香橼、蛹虫草、人参（人工种植五年及五年以下）、芝麻、花生、小麦、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、茶叶、橘皮（陈皮）、黄芥子、罗汉果、食用菌（鹿茸菌、松茸、姬松茸、牛肝菌、松蘑、羊肚菌、鸡油菌、榛蘑、香菇、猴头菇、大球盖菇、草菇中的一种或几种）、郫县豆瓣（豆瓣酱）、豆豉、腐乳、黄豆酱、甜面酱、干黄酱、番茄酱、韭菜花酱、食用酒精、酱腌菜（酸菜、泡椒、泡姜、剁椒、酸萝卜、酸豆角中的一种或几种）、芹菜、芫荽（香菜）、韭菜（含韭菜花）、菠菜或菠菜粉、南瓜或南瓜粉、黄瓜、胡萝卜（含叶子）、萝卜（含叶子）、香椿叶、红薯叶、茼蒿、芝麻叶、苋菜、空心菜、橄榄菜、包菜、黄花菜、萝卜红、红曲红、辣椒红、柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红、焦糖色、维生素 E、抗坏血酸(又名维生素 C)、辣椒油树脂、罗汉果甜苷、食品用香精、食用香料【花椒提取物、生姜油、大蒜油、芹菜籽油、芫荽籽油、姜黄油、姜黄油树脂、桔茗籽油(又名孜然油)、香茅油、黑胡椒油、洋葱油、香葱油、白胡椒油、桔茗油、辣根油、辣椒酊、花椒提取物、黄芥末油树脂、辣椒油树脂、万寿菊油、藏红花提取物、肉桂醛、桔茗醛、大茴香脑、香茅醛、柠檬醛、乙基麦芽酚、香兰素、乙基香兰素】中的一种或几种，经前处理（选料、清洗或不清洗、粉碎或不粉碎）、炸制、过滤、调配、包装加工成的含两种或两种以上调味料的复合调味油。

根据食用方式不同可分为：即食复合调味油、非即食复合调味油。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.2 食用动物油脂、骨油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.3 香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.4 白果、白芷、栀子、黄精、紫苏、香橼、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、橘皮（陈皮）、黄芥子、罗汉果应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。

- 2.1.5 蛹虫草应符合卫生部 2014 年第 10 号的规定。
- 2.1.6 人参（人工种植五年及五年以下）应符合卫生部《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》[2012]17 号的规定。
- 2.1.7 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 花生应符合 GB 1532 的规定。
- 2.1.9 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 茶叶应符合 GB 31608 的规定。
- 2.1.11 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.12 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.13 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.14 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.15 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.16 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.17 干黄酱、韭菜花酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.18 番茄酱应符合 NY/T 956 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.19 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.20 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.21 菠菜粉、南瓜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.22 芹菜、芫荽（香菜）、韭菜（含韭菜花）、菠菜、南瓜、黄瓜、胡萝卜（含叶子）、萝卜（含叶子）、香椿叶、红薯叶、茼蒿、芝麻叶、苋菜、空心菜、橄榄菜、包菜、黄花菜应清洁卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.23 萝卜红应符合 GB 25536 的规定。
- 2.1.24 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.25 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.26 柑橘黄应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.27 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.28 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.29 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.30 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.31 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.32 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.33 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.34 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。

2.1.35 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.36 食用香料应符合 GB 29938 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	具有产品应有的性状，允许有少量聚集物或沉淀物	取 50g 试样平摊于玻璃器皿内或白瓷盘上，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味、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, g/100g	≤ 5.0	GB 5009.236
^a 酸价 (KOH), mg/g	≤ 5.0 (植物油为主料) 2.5 (动物油为主料)	GB 5009.229
过氧化值, g/100g	≤ 0.25 (植物油为主料) 0.2 (动物油为主料)	GB 5009.227
丙二醛, mg/100g	≤ 0.25 (仅适用于以动物油脂为主要原料的产品)	GB 5009.181
无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 10 (仅适用于以植物油为主要原料的产品)	GB 5009.22
*苯并[a]芘, μg/kg	≤ 9	GB 5009.27
注：*苯并[a]芘指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a不适用于用发酵型配料或酸性配料【郫县豆瓣（豆瓣酱）、豆豉、腐乳、黄豆酱、甜面酱、干黄酱、番茄酱、韭菜花酱、酱腌菜】的产品		

2.4 微生物限量

即食类产品的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，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

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

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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；兽药残留限量应符合 GB 31650 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、酸价、过氧化值。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、菜籽油、芝麻油、葵花籽油、玉米油、花生油、橄榄油、亚麻籽油、稻米油、油茶籽油、棕榈油、大豆色拉油中的一种或几种）和（或）食用动物油脂（猪油、牛油、鸡油、鸭油、羊油中的一种或几种）、骨油（猪骨油、牛骨油、羊骨油、鸡骨油、鸭骨油中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，添加香辛料或其粉【辣椒、洋葱、大葱、小葱、姜、大蒜、花椒、荆芥、白胡椒、黑胡椒、八角、小茴香、桂皮（肉桂）、桔茗（孜然）、月桂叶（香叶）、大清桂、丁香、草果、砂仁、高良姜、山奈、豆蔻、蒔萝、阴香、姜黄、香茅、枫茅、木姜子、藏红花、薄荷、小豆蔻、甘草、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、多香果、荜拔、迷迭香、百里香、香莱兰、芫荽、当归、葛缕子、调料九里香、龙蒿、黑芥籽、香椿、罗晃子、刺柏、阿魏、芒果、葫芦巴、辣根中的一种或几种】、白果、白芷、栀子、黄精、紫苏、香橼、蛹虫草、人参（人工种植五年及五年以下）、芝麻、花生、小麦、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、茶叶、橘皮（陈皮）、黄芥子、罗汉果、食用菌（鹿茸菌、松茸、姬松茸、牛肝菌、松蘑、羊肚菌、鸡油菌、榛蘑、香菇、猴头菇、大球盖菇、草菇中的一种或几种）、郫县豆瓣（豆瓣酱）、豆豉、腐乳、黄豆酱、甜面酱、干黄酱、番茄酱、韭菜花酱、食用酒精、酱腌菜（酸菜、泡椒、泡姜、剁椒、酸萝卜、酸豆角中的一种或几种）、芹菜、芫荽（香菜）、韭菜（含韭菜花）、菠菜或菠菜粉、南瓜或南瓜粉、黄瓜、胡萝卜（含叶子）、萝卜（含叶子）、香椿叶、红薯叶、茼蒿、芝麻叶、苋菜、空心菜、橄榄菜、包菜、黄花菜、萝卜红、红曲红、辣椒红、柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红、焦糖色、维生素 E、抗坏血酸(又名维生素 C)、辣椒油树脂、罗汉果甜苷、食品用香精、食用香料【花椒提取物、生姜油、大蒜油、芹菜籽油、芫荽籽油、姜黄油、姜黄油树脂、桔茗籽油(又名孜然油)、香茅油、黑胡椒油、洋葱油、香葱油、白胡椒油、桔茗油、辣根油、辣椒酊、花椒提取物、黄芥末油树脂、辣椒油树脂、万寿菊油、藏红花提取物、肉桂醛、桔茗醛、大茴香脑、香茅醛、柠檬醛、乙基麦芽酚、香兰素、乙基香兰素】中的一种或几种，经前处理（选料、清洗或不清洗、粉碎或不粉碎）、炸制、过滤、调配、包装加工成的含两种或两种以上调味料的复合调味油。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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中苯并[a]芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳市丰圆食品有限公司