



410635S-2023



河南桐晨生物科技有限公司企业标准

Q/HTS 0002S-2023

复合调味油

2023-03-30 发布

2023-03-30 实施

河南桐晨生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南桐晨生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：李士林。

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、花生油中的一种或几种）为主要原料，添加辣椒油树脂、花椒提取物、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、肉味香精中的一种或几种）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、肉味风味调味油。

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 辣椒油树脂、花椒提取物应符合 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色泽、性状、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	
气、滋味	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
水分及挥发物，%	≤ 3	GB 5009.236
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

无机砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤	10	GB 5009.22
苯并[a]芘, μg/kg	≤	10	GB 5009.27
注: *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

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、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，添加辣椒油树脂、花椒提取物、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、肉味香精中的一种或几种）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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南桐晨生物科技有限公司