



412312S-2023

河南新百维食品科技有限公司企业标准

Q/HXS 0003S-2023

复合食用调味油

2023-07-29 发布

2023-07-29 实施

河南新百维食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南新百维食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南新百维食品科技有限公司。

本标准主要起草人：王树勋、李宗海、康芳芳、张建。

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、鱼油、鸭油、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、荜拨、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、黄辣椒、小香葱、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、酱油、酿造酱油、食品用香精(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)、食品用香料(黑胡椒油树脂、花椒提取物、生姜油、大蒜油中的一种或多种)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。

根据食用方式不同可分为:即食复合食用调味油、非即食复合食用调味油。

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、鸭油、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、荜拨、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、黄辣椒、小香葱、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 GB 28314 的规定。
- 2.1.17食品用香精(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、香辛料香精)应符合 GB30616 的规定。
- 2.1.18鱼油应符合SC/T 3502的规定。
- 2.1.19酱油应符合GB2717和GB8953的规定。
- 2.1.20酿造酱油应符合GB/T18186的规定。
- 2.1.21八角茴香油GB1886.140的规定。
- 2.1.22花椒提取物应符合GB 29938的规定。
- 2.1.23大蒜油应符合GB 1886.272的规定。
- 2.1.24生姜油应符合GB 1886.29的规定。
- 2.1.26黑胡椒油树脂应符合GB 29938的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 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
过氧化值， g/100g	0.25 ^a	GB 5009.227
	0.2 ^b	
酸价(KOH)， mg/g	3.0 ^a	GB 5009.229
	2.5 ^b	
丙二醛 ^b ， mg/100g	0.25	GB 5009.181
无机砷(以As计)， mg/kg	0.1	GB 5009.11
*铅(以Pb计)， mg/kg	0.9	GB 5009.12
苯并[a]芘， μg/kg	10	GB 5009.27

黄曲霉毒素B ₁ ， μg/kg	≤	20（以花生油、玉米油为主料的产品）	GB 5009. 22
		10（以其它植物油为主料的产品）	GB 5009. 22
注： *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定			
a指标仅限于以植物油为主要原料。b指标仅限于以动物油为主要原料。			

2.4 微生物限量

即食类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， MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3MPN 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 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 食品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，兽药残留限量应符合 GB31650 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、过氧化值、酸价、菌落总数(即食类)、大肠菌群(即食类)。型式检验按国家有关规定执行。

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、鱼油、鸭油、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、荜拨、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、黄辣椒、小香葱、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、酱油、酿造酱油、食品用香精(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)、食品用香料(黑胡椒油树脂、花椒提取物、生姜油、大蒜油中的一种或多种)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,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。

河南新百维食品科技有限公司