



412725S-2023



许昌东方伊厨食品有限公司企业标准

Q/XDFY 0004S-2023

复合调味油

2023-09-03 发布

2023-09-03 实施

许昌东方伊厨食品有限公司 发布

前 言

本标准由许昌东方伊厨食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王全锋、刘阳、刘馨雨。

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，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以食用植物油（大豆油、菜籽油、棕榈油、芝麻油、葵花籽油、玉米油、花生油、橄榄油、亚麻籽油、稻米油、油茶籽油中的一种或几种）或（和）食用动物油脂（食用猪油、牛油、鸡油、鸭油、羊油中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，添加辣椒粉、芝麻、花生（碎）、食用盐、味精、白砂糖、冰糖、藤椒油、花椒油、麻椒油、芥末油、葱油、姜油、大蒜油、辣椒油、香辛料或粉（洋葱、大葱、小葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、细叶芹、芹菜、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、芫荽、孜然、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂叶、薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、欧芹、多香果、荜拨、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、芝麻、丁香、蒙百里香、百里香、香莢兰、花椒、麻椒、藤椒、姜中的一种或几种）、芥末籽、辣椒、葱、姜、蒜、洋葱、香菜、芹菜、泡椒、泡姜、橘皮（陈皮）、白芷、豆瓣酱、黄豆酱、豆豉、白酒、酿造食醋、酿造酱油、花生酱、辣椒酱、油辣椒、红油辣椒面、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料中的几种，添加或不添加 5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、食用香精、辣椒红、辣椒油树脂、黄芥末提取物、花椒提取物、生姜油树脂中的一种或几种，经预处理、配料、炸制或不炸制、过滤或不过滤、调配、包装而成的含两种或两种以上调味料的即食或非即食的复合调味油。

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 原辅料要求

- 2.1.1 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.3 辣椒粉应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.4 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 花生（碎）应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.7 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 藤椒油、花椒油、麻椒油、芥末油、葱油、姜油、大蒜油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.11 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。

- 2.1.12 香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.13 芥末籽应符合 GB/T 32730 的规定。
- 2.1.14 辣椒、葱、姜、蒜、洋葱、香菜、芹菜应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.15 泡椒、泡姜应符合 SB/T 10756 的规定。
- 2.1.16 橘皮（陈皮）、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.17 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.18 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 SB/T 10309 的规定。
- 2.1.19 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.20 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.21 酿造食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.22 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.23 花生酱应符合 LS/T 3311 或 NY/T 958 的规定。
- 2.1.24 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.25 油辣椒、红油辣椒面应符合 GB/T 20293 的规定。
- 2.1.26 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.27 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.28 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.29 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.30 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.31 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.32 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.33 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.34 黄芥末提取物应符合 GB 1886.269 的规定。
- 2.1.35 花椒提取物、生姜油树脂应符合 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	油状液体	取适量样品，倒入一洁净烧杯中，在自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口后，品尝其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气味、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，%	≤ 3.0	GB 5009.236
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	3.0（以植物油为主要原料的产品）	GB 5009.229
	2.5（以动物油为主要原料的产品）	
过氧化值（以脂肪计），g/100g	0.25（以植物油为主要原料的产品）	GB 5009.227
	0.20（以动物油为主要原料的产品）	
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	≤ 0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ ^a ，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。		
a 仅适用于以植物油为主要原料的调味油。		
b 仅适用于以动物油为主要原料的调味油。		

2.4 微生物限量

即食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 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	10 ²	10 ³	GB 4789.10
注：a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。					

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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分及挥发物、酸价、过氧化值、菌落总数（仅适用于即食产品）、大肠菌群（仅适用于即食产品）。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以食用植物油（大豆油、菜籽油、棕榈油、芝麻油、葵花籽油、玉米油、花生油、橄榄油、亚麻籽油、稻米油、油茶籽油中的一种或几种）或（和）食用动物油脂（食用猪油、牛油、鸡油、鸭油、羊油中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，添加辣椒粉、芝麻、花生（碎）、食用盐、味精、白砂糖、冰糖、藤椒油、花椒油、麻椒油、芥末油、葱油、姜油、大蒜油、辣椒油、香辛料或粉（洋葱、大葱、小葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、细叶芹、芹菜、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、芫荽、孜然、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂叶、薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、芝麻、丁香、蒙百里香、百里香、香莢兰、花椒、麻椒、藤椒、姜中的一种或几种）、芥末籽、辣椒、葱、姜、蒜、洋葱、香菜、芹菜、泡椒、泡姜、橘皮（陈皮）、白芷、豆瓣酱、黄豆酱、豆豉、白酒、酿造食醋、酿造酱油、花生酱、辣椒酱、油辣椒、红油辣椒面、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料中的几种，添加或不添加 5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、食用香精、辣椒红、辣椒油树脂、黄芥末提取物、花椒提取物、生姜油树脂中的一种或几种，经预处理、配料、炸制或不炸制、过滤或不过滤、调配、包装而成的含两种或两种以上调味料的即食或非即食的复合调味油。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

许昌东方伊厨食品有限公司

QB