



410129S-2024

河南新百维食品科技有限公司企业标准

Q/HXS 0003S-2024

# 复合食用调味油

2024-01-09 发布

2024-01-09 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)或从鲜(冻)畜、禽(猪、牛、羊、兔、鸡、鸭、鹅)肉;禽(鸡、鸭、鹅)副产品(皮)中提取油脂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、荜拔、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)、鸡骨油、维生素E(抗氧化剂)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、分离、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、荜拔、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 辣椒油树脂应符合 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)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。

2.1.27 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。

2.1.28 鸡骨油应符合 Q/LJL 0014S 的规定。

2.1.29 鲜(冻)畜、禽(猪、牛、羊、兔、鸡、鸭、鹅)肉、禽(鸡、鸭、鹅)副产品(皮)应符合 GB 2707 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
水分及挥发物，%	≤ 5.0	GB 5009.236
过氧化值，g/100g	≤ 0.25 <sup>a</sup>	GB 5009.227
	≤ 0.2 <sup>b</sup>	

酸价(KOH), mg/g	≤	3.0 <sup>a</sup>	GB 5009.229
		2.5 <sup>b</sup>	
丙二醛 <sup>b</sup> , 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 <sub>1</sub> , 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	0	10 <sup>4</sup>	—	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	5	0	0.3	—	GB 4789.3MPN 计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, /25g	5	0	0	—	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)。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

## 山东省食品安全企业标准备案前公示表

企业名称		临沂新程金锣肉制品集团有限公司				
注册地址		临沂市兰山区金锣科技园				
预备案企业标准编号		Q/LJL 0014S-2023		批准或备案文号	(保健食品、特殊医学用途食品和婴幼儿配方食品填报项目)	
产品标准名称		食用骨(髓)油				
适用的食品类别		食用动物油脂	食品原料(成分)及工艺	以检验检疫合格的畜禽骨为主要原料,选择性添加少量畜禽脂肪组织为辅料,选择性添加食品添加剂二丁基羟基甲苯(BHT)、丁基羟基茴香醚(BHA)、特丁基对苯二酚(TBHQ)、维生素E,经高温蒸煮、分离、精炼(或不精炼)、灌装等工艺制成的食用骨(髓)油。		
食品安全相关内容	严于食品安全国家标准、山东省地方标准的食品安全项目	项目		食品安全国家(地方)标准		
				标准名称	项目指标值	企业标准指标值
		1	铅	GB 2762-2022 食品安全国家标准 食品中污染物限量	≤0.08mg/kg	<0.08mg/kg
		2				
	3					
说明		严于国家(地方)标准的项目,企业可报备1项或多项(可附页)				
其他食品安全相关内容	企业标准中其他食品安全相关内容是否符合相应的食品安全国家标准、山东省地方标准及相关规定(在对应项后打“√”)。 ◆符合(√)      ◆不符合( )					
企业自我承诺	一、备案表中所填写的内容、所附的资料(包括研究和检验数据)均为真实,并符合《食品安全法》及相关法律法规规定。 二、严格按照备案标准组织生产。企业产品不含有任何法规禁止使用或禁止超范围、超剂量使用的成份(包括食品或非食品原料、食品添加剂等)。 三、食品添加剂、营养强化剂严格按照GB 2760和GB14880规定的范围和用量使用。 四、产品名称的命名严格按照GB 7718相关规定执行。如产品涉及营养声称和营养成分功能声称的,声称内容严格按照GB28050相关规定执行。 五、本单位承诺已充分了解《食品安全法》有关规定,并同意受理机关依法公示企业标准备案信息。					
企业预备案事项联系方式	联系人	杜东旭		企业(盖章): 	企业负责人签字: 2023年4月4日	
	联系电话	15263947015				
	电子邮箱	Jinluojituan@163.com				

注:1. 此表由企业登录管理平台后上传,向全社会公示,接收各方意见建议,公示时间应该不少于10个工作日。属特殊食品的必须具备合法有效的批准文号。

2. 公示结束后,填报并上传《山东省食品安全企业标准备案表》,备案受理部门7个工作日内完成备案登记。

山东省卫生健康委

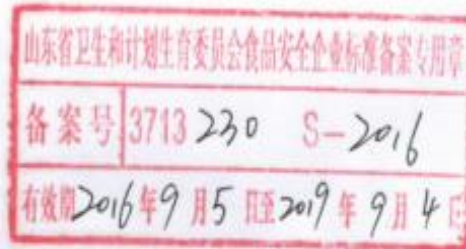
# Q/LJL

## 临沂新程金锣肉制品集团有限公司企业标准

Q/LJL 0014S-2016

代替 Q/LJL 0014S-2013

### 食用骨（髓）油



2016-08-15 发布

2016-09-10 实施

临沂新程金锣肉制品集团有限公司 发布

Q/LJL 0014S-2016

## 前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准严格按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。

本标准代替 Q/LJL 0014S-2013《食用骨（髓）油》。

本标准与 Q/LJL 0014S-2013 相比主要变化如下：

——增加了鸭骨（髓）油的相关分类、技术要求；

——修改了食用骨油的酸价技术指标；

——增加了锡的技术指标；

——修改了出厂检验项目。

本标准由临沂新程金锣肉制品集团有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孟凡场、杜东旭、刘娜、绳庆业。

本标准自发布之日起有效期限 3 年，到期复审。

本标准适用于下列生产单位：

名称：临沂新程金锣肉制品集团有限公司；

地址：山东省临沂市兰山区金锣科技园；

名称：大庆金锣肉制品有限公司；

地址：黑龙江省大庆市萨尔图区西宾路 47 号；

名称：通辽金锣食品有限责任公司；

地址：内蒙古通辽市科尔沁新工三路 28 号-1；

名称：长春金锣肉制品有限公司；

地址：吉林省九台市营城镇；

名称：眉山市金锣食品有限公司；

地址：眉山市鲜滩火车站。

Q/LJL 0014S-2016

## 食用骨（髓）油

### 1 范围

本标准规定了食用骨（髓）油的术语和定义、分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以检验检疫合格的畜禽骨为主要原料，添加少量（或不添加）畜禽脂肪组织为辅料，添加（或不添加）食品添加剂二丁基羟基甲苯（BHT）、丁基羟基茴香醚（BHA）、特丁基对苯二酚（TBHQ）、维生素E，经高温蒸煮、分离、精炼（或不精炼）、灌装等工艺制成的食用骨（髓）油。

### 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 1886.12 食品安全国家标准 食品添加剂 丁基羟基茴香醚（BHA）
- GB 1900 食品安全国家标准 食品添加剂 二丁基羟基甲苯（BHT）
- GB 2707 鲜（冻）畜肉卫生标准
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2828.1 计数抽样检验程序 第1部分：按接收质量限（AQL）检索的逐批检验抽样计划
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.16 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB/T 5009.27 食品中苯并（a）芘的测定
- GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.181 猪油中丙二醛的测定
- GB 5749 生活饮用水标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
- GB 9688 食品包装用聚丙烯成型品卫生标准
- GB 13058 聚乙烯吹塑容器
- GB/T 14187 包装容器 纸桶
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 16869 鲜、冻禽产品
- GB/T 17590 铝易开盖三片罐
- GB 19191 食品添加剂 天然维生素E
- GB 26403 食品安全国家标准 食品添加剂 特丁基对苯二酚
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- QB/T 2818 聚烯烃注塑包装桶
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家市场监督管理总局[2005]第75号令 《定量包装商品计量监督管理办法》

H N

Q B

Q/LJL 0014S-2016

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1 食用骨髓油

以检验合格的畜禽骨为原料，经破碎、高温蒸煮、分离、精炼（或不精炼）、灌装等工艺制成的食用骨髓油。

#### 3.2 食用骨油

以检验合格的畜禽骨和少量畜禽脂肪组织为原料，经破碎、高温蒸煮、分离、精炼（或不精炼）、灌装等工艺制成的食用骨油。

### 4 分类

根据畜禽产品原料的不同，食用骨（髓）油分为食用骨髓油和食用骨油，其中食用骨髓油分为猪骨髓油、牛骨髓油、鸡骨髓油和鸭骨髓油，食用骨油分为猪骨油、牛骨油、鸡骨油和鸭骨油。

### 5 技术要求

#### 5.1 原辅料

##### 5.1.1 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

##### 5.1.2 原料畜骨、脂肪

应保持新鲜、干净、无杂质、无霉变，并应符合 GB 2707 的规定。

##### 5.1.3 原料禽骨、脂肪

应保持新鲜、干净、无杂质、无霉变，并应符合 GB 16869 的规定。

##### 5.1.4 二丁基羟基甲苯（BHT）

应符合 GB 1900 的规定。

##### 5.1.5 丁基羟基茴香醚（BHA）

应符合 GB 1886.12 的规定。

##### 5.1.6 特丁基对苯二酚（TBHQ）

应符合 GB 26403 的规定。

##### 5.1.7 维生素E

应符合 GB 19191 的规定。

#### 5.2 生产工艺

原料→精选→破碎→高温蒸煮（提取）→分离→精炼（或不精炼）→灌装→成品→检验→入库。

#### 5.3 感官指标

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目		指 标
色泽		产品固有的颜色
组织形态	凝固时	组织细腻，呈软膏状
	融化时	澄清透明
气味及滋味		具有该产品固有香味及滋味，无异味
杂质		无肉眼可见外来杂质

#### 5.4 理化指标

#### Q/LJL 0014S-2016

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

#### 8.2.6 总砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

#### 8.2.7 苯并(a)芘

按 GB/T 5009.27 规定的方法测定。

#### 8.2.8 锡

按 GB 5009.16 规定的方法测定。

#### 8.3 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法进行。

### 9 检验规则

#### 9.1 组批

同一天生产的同一批原料、同一工艺的产品为一批次。

#### 9.2 抽样

按 GB/T 2828.1 规定的抽样计划进行抽样。

#### 9.3 检验

##### 9.3.1 出厂检验

##### 9.3.1.1 检验项目

包括感官指标、酸价、过氧化值。

##### 9.3.1.2 产品出厂

每批产品须经厂质量检验部门检验合格并签发质量合格证明方可出厂。

##### 9.3.2 型式检验

9.3.2.1 正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时必须进行：

- 新产品投产前；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- 更换设备、主要原辅材料或更改关键工艺可能影响产品质量时；
- 停产半年及以上，再恢复生产时；
- 国家监督机构提出进行型式检验要求时。

9.3.2.2 型式检验项目为本标准规定的所有项目。

#### 9.4 判定规则

9.4.1 检验项目全部符合本标准的规定，判定为合格品。

9.4.2 检验项目如有一项以上(含一项)不合格，应在同批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品。

### 10 标志、包装、运输、储存

#### 10.1 标志

产品包装储运图示标志应该符合 GB/T 191 的规定，标签应符合 GB 7718、GB 28050 及相应要求的规定。

#### 10.2 包装

10.2.1 产品内包装采用复合食品包装袋、食品包装用聚乙烯或聚丙烯成型品材料、马口铁桶，应符合 GB 9683、GB 9687 或 GB 9688、GB/T 17590 的规定。

10.2.2 外包装采用聚乙烯吹塑桶、聚丙烯(PP)注塑桶、马口铁桶、瓦楞纸箱或纸桶，应符合

Q/LJL 0014S-2016

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目		指 标		
		食用骨油		食用骨髓油
		猪骨油	鸡、牛、鸭骨油	
水分/(g/100g)	≤	0.3		
酸价(KOH)/(mg/g)	≤	2.4	2.5	
过氧化值/(g/100g)	≤	0.2		
丙二醛/(mg/100g)	≤	0.25		
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.1		
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤	0.1		
苯并(a)芘/(μg/kg)	≤	10		
锡(以Sn计)/(mg/kg)	≤	250		

注：\*仅限于采用马口铁桶（镀锡薄板容器）包装的食品。

**5.5 净含量及允许短缺量**

应符合国家质量监督检验检疫总局[2005]第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

**5.6 兽药残留限量**

应符合国家有关规定和公告的规定。

**6 食品添加剂**

6.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和规定。

6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 及国家卫生计生委关于食品添加剂公告的规定。

**7 生产加工过程卫生要求**

应符合 GB 14881 的规定。

**8 检验方法****8.1 感官检验****8.1.1 色泽、组织形态及杂质**

取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下观察色泽、组织形态和杂质。

**8.1.2 气味及滋味**

将试样置于 50ml 烧杯中，水浴加热至 50℃，用玻璃棒迅速搅拌，嗅其气味，品其滋味。

**8.2 理化检验****8.2.1 水分**

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

**8.2.2 酸价**

按 GB/T 5009.37 规定的方法测定。

**8.2.3 过氧化值**

按 GB/T 5009.37 规定的方法测定。

**8.2.4 丙二醛**

按 GB/T 5009.181 规定的方法测定。

**8.2.5 铅**

H N

Q B

Q/LJL 0014S-2016

GB 13508、QB/T 2818、GB/T 17590、GB/T 6543 或 GB/T 14187 的规定。

### 10.3 运输

10.3.1 产品运输工具应清洁无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

10.3.2 搬动时应轻拿轻放，严禁摔、撞、挤、压。

### 10.4 贮存

10.4.1 产品应贮存在避光、阴凉、干燥、通风的仓库内，离地离墙存放，不得与有毒、有异味、有腐蚀性等货物混贮。

10.4.2 产品在本标准规定的条件下运输贮存，保质期具体以产品标签明示内容为准。

EVV

## 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)或从鲜(冻)畜、禽(猪、牛、羊、兔、鸡、鸭、鹅)肉;禽(鸡、鸭、鹅)副产品(皮)中提取油脂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、荜拔、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)、鸡骨油、维生素E(抗氧化剂)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、分离、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

Q B