



410424S-2024



河南唐记食品有限公司企业标准

Q/HTS 0001S-2024

# 复合调味油

2024-02-07 发布

2024-02-07 实施

河南唐记食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南唐记食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南唐记食品有限公司。

本标准主要起草人：王留铭。

H N

Q B

# 复合调味油

## 1 范围

本标准规定了复合调味油的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用大豆油、花椒油为原料，添加辣椒油树脂、食用香精，经混合、包装加工而成的非即食复合调味油。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 花椒油应符合 GB/T 22479 和 GB 2716 的规定。

2.1.2 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。

2.1.3 食用大豆油应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 的规定。

2.1.4 食用香精应符合 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  | 液体              | 取 50mL 混合均匀的被测样品于无色透明的烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味 |
| 色 泽  | 棕红色、澄清透明、色泽均匀一致 |   |
| 气、滋味 | 具有产品特有的气、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, %                    | ≤ 0.8  | GB 5009.236 |
| 酸价 (以 KOH 计), mg/g           | ≤ 3.0  | GB 5009.229 |
| 过氧化值, g/100g                 | ≤ 0.25 | GB 5009.227 |
| 不溶性杂质, %                     | ≤ 0.05 | GB/T 15688  |
| 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 <sub>1</sub> , μg/kg | ≤ 5.0  | GB 5009.22  |
| 苯并 (a) 芘, μg/kg              | ≤ 10   | GB 5009.27  |

注: \*铅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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分及挥发物、酸价、过氧化值的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以食用大豆油、花椒油为原料，添加辣椒油树脂、食用香精，经混合、包装加工而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。

河南唐记食品有限公司

H N

Q B