



412804S-2025



郑州鸡大哥调味品有限公司企业标准

Q/ZJT 0001S-2025

# 复合调味油

2025-09-23 发布

2025-09-23 实施

郑州鸡大哥调味品有限公司 发布

## 前 言

本标准由郑州鸡大哥调味品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王辰亮。

本标准自实施之日起代替Q/ZJT 0001S-2020。

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（棕榈油、大豆油、菜籽油、花生油、玉米油、葵花籽油、芝麻油的一种或多种）或食用动物油脂（食用猪油、牛油、鸡油、羊油中的一种或多种）的一种或多种为主要原料，添加蔬菜（大葱、洋葱、姜、蒜、红葱、香菜、胡萝卜、芹菜、辣椒、韭菜、香葱中的一种或几种），添加香辛料【芝麻、辣椒、花椒、胡椒、八角、桂皮、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、高良姜、欧芹、芫荽籽、迷迭香、香茅、荜拔中的一种或几种】，添加或不添加郫县豆瓣、豆豉、辣椒红、食用香精（含辣椒油树脂）、食用香精中的一种或多种，经预处理或不预处理、配料、炸制或熬制、过滤或不过滤、调配或不调配、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的即食或非即食复合调味油。

根据原料的不同可以分为：植物型复合调味油、香辛料复合调味油、牛油味复合调味油、鸡油味复合调味油、羊油味复合调味油、混合型复合调味油。

## 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 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 玉米油应符合 GB/T 19111 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 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 食用猪油、牛油、鸡油、羊油应符合GB 10146的规定。
- 2.1.8 棕榈油应符合GB/T 15680和GB 2716的规定。
- 2.1.9 蔬菜应清洁卫生、无污染，并符合GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.10 辣椒、花椒、胡椒、八角、桂皮、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、高良姜、欧芹、芫荽籽、迷迭香、香茅、荜拔应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.11 郫县豆瓣应符合GB/T 20560的规定。
- 2.1.12 豆豉应符合GB/T 42464的规定。
- 2.1.13 辣椒红应符合GB 1886.34 的规定。
- 2.1.14 食用香精、食用香精（含辣椒油树脂）应符合GB 30616 的规定。

### 2.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验办法
性状	油状液体或软膏状，允许有芝麻漂浮、久置允许有沉淀	从样品中取出适量样品，倒入洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质存在	

## 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/(g/100g) ≤	3.0	GB 5009.236
无机砷(以As计)/(mg/kg) ≤	0.1	GB 5009.11
*铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤	0.9	GB 5009.12
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g) ≤	3.0(仅限以植物油为主要原料的产品)	GB 5009.229
	2.5(仅限以动物油为主要原料的产品)	
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g) ≤	0.25(仅限以植物油为主要原料的产品)	GB 5009.227
	0.2(仅限以动物油为主要原料的产品)	
<sup>a</sup> 丙二醛/(mg/100g) ≤	0.25	GB 5009.181
<sup>b</sup> 黄曲霉素B <sub>1</sub> /(μg/kg) ≤	10	GB 5009.22
苯并(a)芘/(μg/kg) ≤	10	GB 5009.27
注：*指标值严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；		
<sup>a</sup> 仅适用于以动物油脂为主要原料的产品；		
<sup>b</sup> 仅适用于以植物油为主要原料的产品。		

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
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
a 采样方案应符合 GB 4789.1 的规定。					

## 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 生产加工过过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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 GB 31650 的规定。

## 3 检验

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

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以植物油（棕榈油、大豆油、菜籽油、花生油、玉米油、葵花籽油、芝麻油的一种或多种）或食用动物油脂（食用猪油、牛油、鸡油、羊油中的一种或多种）的一种或多种为主要原料，添加蔬菜（大葱、洋葱、姜、蒜、红葱、香菜、胡萝卜、芹菜、辣椒、韭菜、香葱中的一种或几种），添加香辛料【芝麻、辣椒、花椒、胡椒、八角、桂皮、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、高良姜、欧芹、芫荽籽、迷迭香、香茅、荜拔中的一种或几种】，添加或不添加郫县豆瓣、豆豉、辣椒红、食用香精（含辣椒油树脂）、食用香精中的一种或多种，经预处理或不预处理、配料、炸制或熬制、过滤或不过滤、调配或不调配、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的即食或非即食复合调味油。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。

本标准中的铅指标按严于食品安全国家标准GB 2762中的规定。

本产品属于调味品。

郑州鸡大哥调味品有限公司