



412944 S-2025



郑州烹小鲜食品有限公司企业标准

Q/ZPS 0005S-2025

复合调味油

2025-09-30 发布

2025-09-30 实施

郑州烹小鲜食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州烹小鲜食品有限公司提出。

本标准起草单位：郑州烹小鲜食品有限公司。

本标准主要起草人：肖作斌。

本标准自发布之日起替代 Q/ZPS 0005S-2025（备案号：411480S-2025，备案日期：2025-5-16）

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。

本标准适用于以食用植物油（大豆油、芝麻油、棕榈油、花生油、菜籽油、玉米油、橄榄油、棉籽油、亚麻籽油、葵花籽油、油茶籽油、米糠油、核桃油、山茶油、食用植物调和油中的一种或几种）为原料，加入酱类（豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、郫县豆瓣、豆豉、辣椒酱、黄灯笼辣椒酱、香菇酱、咸蛋黄酱、番茄酱、番茄调味酱、咖喱酱、香辣酱、虾酱、蟹黄酱、芝麻酱、花生酱中的一种或几种）、食用盐、白砂糖、味精、红糖、冰糖、海藻糖、鸡精调味料、芝麻、花生、黄豆、酿造酱油、酿造食醋、料酒、白酒、黄酒、香辛料或香辛料粉（藤椒、辣椒、花椒、孜然、桂皮、姜、蒜、大葱、小葱、洋葱、草果、甘草、小茴香、黑胡椒、白胡椒、八角、月桂叶、小豆蔻、肉豆蔻、丁香、姜黄、高良姜、砂仁、山奈、荜拔、圆叶当归、木姜子、牛至、芫荽、薄荷叶、香茅、辣根、藏红花、留兰香、调料九里香、甜罗勒、欧芹、多香果、石榴、迷迭香、胡麻、白欧芥、罗晃子、百里香、香椿、香茅兰、肉桂中的一种或几种）、复合调味料、食品用香精中的一种或几种，加入或不加入食用动物油（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油、鹅油中的一种或几种）、蔬菜（大葱、洋葱、姜、蒜、红葱、香菜、南瓜、胡萝卜、芹菜、辣椒、番茄、竹笋、韭菜、香葱中的一种或几种）、食用菌或其干制品（香菇、茶树菇、杏鲍菇、金针菇、平菇、海鲜菇、牛肝菌、羊肚菌、松茸中的一种或几种）、人参（人工种植5年及5年以下）、栀子、葛根、薏苡仁、藿香、紫苏、白芷、橘皮、罗汉果、天贝、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、果蔬粉（山楂粉、番茄粉、笋干粉、芹菜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、卷心菜粉、南瓜粉、西兰花粉、白萝卜粉中的一种或几种）、生活饮用水、食品添加剂（单、双甘油脂肪酸酯、黄原胶、辣椒油树脂、辣椒红、维生素E中的一种或几种）中的一种或几种，经原料预处理、炒制或熬制、过滤或不过滤、调配或不调配、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。

按照产品不同，产品分为复合调味油和复合香辛料调味油。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水、生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.3 豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、郫县豆瓣应符合 GB 2718 的规定。

2.1.4 豆豉、天贝应符合 GB 2712 的规定。

2.1.5 辣椒酱、黄灯笼辣椒酱、香菇酱、咸蛋黄酱、番茄调味酱、咖喱酱、香辣酱、复合调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.6 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。

2.1.7 虾酱、蟹黄酱应符合 GB 10133 的规定。

2.1.8 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。

- 2.1.9花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.10食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.11白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.12味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.13红糖、冰糖应符合 GB 10134 的规定。
- 2.1.14海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.15鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.16芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.17花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.18黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.19酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.20酿造食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.21料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.22白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.23黄酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.24香辛料或香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.25食用动物油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.26蔬菜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.27食用菌或其干制品应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.28人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合原卫生部公告（2012 年第 17 号）的规定。
- 2.1.29栀子、葛根、薏苡仁、藿香、紫苏、白芷、橘皮、罗汉果应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.30玫瑰花（重瓣红玫瑰）应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.31果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.32单,双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.33黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.34辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.35辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.36食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.37维生素 E 应符合 GB 1886.233 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	取样品一份，置入无色透明的烧杯中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口后，品尝其滋味。
色 泽	具有产品应有色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，久置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, %	≤ 2.0	GB 5009.236
酸价 (KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值, g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
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 , μg/kg	≤ 10.0	GB 5009.22
苯并[a]芘, μg/kg	≤ 10	GB 5009.27

*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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	
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	1	100	1000	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，农药残留限量应符合GB 2763的规定，污染物残留限量应符合GB 2762的规定，真菌毒素限量应符合GB 2761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、酸价、过氧化值的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以食用植物油（大豆油、芝麻油、棕榈油、花生油、菜籽油、玉米油、橄榄油、棉籽油、亚麻籽油、葵花籽油、油茶籽油、米糠油、核桃油、山茶油、食用植物调和油中的一种或几种）为原料，加入酱类（豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、郫县豆瓣、豆豉、辣椒酱、黄灯笼辣椒酱、香菇酱、咸蛋黄酱、番茄酱、番茄调味酱、咖喱酱、香辣酱、虾酱、蟹黄酱、芝麻酱、花生酱中的一种或几种）、食用盐、白砂糖、味精、红糖、冰糖、海藻糖、鸡精调味料、芝麻、花生、黄豆、酿造酱油、酿造食醋、料酒、白酒、黄酒、香辛料或香辛料粉（藤椒、辣椒、花椒、孜然、桂皮、姜、蒜、大葱、小葱、洋葱、草果、甘草、小茴香、黑胡椒、白胡椒、八角、月桂叶、小豆蔻、肉豆蔻、丁香、姜黄、高良姜、砂仁、山奈、荜拔、圆叶当归、木姜子、牛至、芫荽、薄荷叶、香茅、辣根、藏红花、留兰香、调料九里香、甜罗勒、欧芹、多香果、石榴、迷迭香、胡麻、白欧芥、罗晃子、百里香、香椿、香茅兰、肉桂中的一种或几种）、复合调味料、食品用香精中的一种或几种，加入或不加入食用动物油（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油、鹅油中的一种或几种）、蔬菜（大葱、洋葱、姜、蒜、红葱、香菜、南瓜、胡萝卜、芹菜、辣椒、番茄、竹笋、韭菜、香葱中的一种或几种）、食用菌或其干制品（香菇、茶树菇、杏鲍菇、金针菇、平菇、海鲜菇、牛肝菌、羊肚菌、松茸中的一种或几种）、人参（人工种植5年及5年以下）、栀子、葛根、薏苡仁、藿香、紫苏、白芷、橘皮、罗汉果、天贝、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、果蔬粉（山楂粉、番茄粉、笋干粉、芹菜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、卷心菜粉、南瓜粉、西兰花粉、白萝卜粉中的一种或几种）、生活饮用水、食品添加剂（单、双甘油脂肪酸酯、黄原胶、辣椒油树脂、辣椒红、维生素E中的一种或几种）中的一种或几种，经原料预处理、炒制或熬制、过滤或不过滤、调配或不调配、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，参照相关标准制订本企业标准，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。