



410128S-2026



河南佳怡食品有限公司企业标准

Q/JY 0004S-2026

# 复合调味油

2026-01-20 发布

2026-01-20 实施

河南佳怡食品有限公司 发布

## 前言

本标准由河南佳怡食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李森、王朋阳、陈爱琴、张建林、任国安、索亲善。

H N  
Q B

# 复合调味油

## 1 范围

本标准规定了复合调味油要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用植物油（大豆油、菜籽油、棕榈油、芝麻油、葵花籽油、玉米油、花生油中的一种或几种）为主要原料，经加热后，加入香辛料粉（辣椒粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、花椒粉、八角粉、肉桂粉、丁香粉、小茴香粉、月桂叶粉、草果粉、高良姜粉、香茅粉、桂皮粉、肉豆蔻粉、砂仁粉、山奈粉、豆蔻粉、荜拔粉、孜然粉、芥末籽粉中的一种或多种）、蔬菜（青辣椒、红辣椒、青花椒、青藤椒、大葱、蒜、姜、洋葱、香菜、芹菜、胡萝卜中的一种或多种）、白芷、橘皮（陈皮）、熟白芝麻、熟黑芝麻、豆瓣酱、豆豉、辣椒红、辣椒油树脂中的多种，经搅拌，冷却后，添加藤椒油、花椒油、辣椒油、芥末油、大蒜油、山胡椒油、荆芥油、食品用香精中的一种或多种，经预处理或不处理、过滤或不过滤、调配或不调配、包装而成的即食复合调味油。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.4 藤椒油、花椒油、辣椒油、芥末油、大蒜油、山胡椒油、荆芥油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.5 蔬菜应新鲜、无腐烂、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.6 熟芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.8 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.9 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.10 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.11 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.12 白芷、橘皮（陈皮）应符合《中华人民共和国药典》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	具有该产品应有的性状	取适量样品倒入洁净的烧杯中，在自然光下进行观察其性状、色泽、杂质。  取适量样品倒入烧杯中，水浴加热至50℃，用玻璃棒迅速搅拌，嗅其气味，用温开水漱口后，品其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质，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，g/100g	≤ 5.0	GB 5009.236
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
酸价（以脂肪计） <sup>a</sup> （KOH），mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
无机砷（以As计） <sup>b</sup> ，mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤ 10	GB 5009.22
苯并[a]芘，μg/kg	≤ 10	GB 5009.27
<p>*该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。</p> <p>注：a：仅适用于未使用发酵型配料（如豆瓣酱、豆豉等）的调味油产品。</p> <p>b：对于制定无机砷限量的食品可先测定其总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定。</p>		

2.4 微生物限量

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
<p>a 样品的采样和处理按GB 4789.1执行。</p> <p>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 为微生物限量可接受水平的限量值；M 为微生物限量的最高安全限量值。</p>					

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 其他要求

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、水分及挥发物、净含量及允许短缺量、酸价、过氧化值。型式检验按国家相关规定执行。

HN  
QB

## 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、花生油中的一种或几种）为主要原料，经加热后，加入香辛料粉（辣椒粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、花椒粉、八角粉、肉桂粉、丁香粉、小茴香粉、月桂叶粉、草果粉、高良姜粉、香茅粉、桂皮粉、肉豆蔻粉、砂仁粉、山奈粉、豆蔻粉、荜拔粉、孜然粉、芥末籽粉中的一种或多种）、蔬菜（青辣椒、红辣椒、青花椒、青藤椒、大葱、蒜、姜、洋葱、香菜、芹菜、胡萝卜中的一种或多种）、白芷、橘皮（陈皮）、熟白芝麻、熟黑芝麻、豆瓣酱、豆豉、辣椒红、辣椒油树脂中的多种，经搅拌，冷却后，添加藤椒油、花椒油、辣椒油、芥末油、大蒜油、山胡椒油、荆芥油、食品用香精中的一种或多种，经预处理或不处理、过滤或不过滤、调配或不调配、包装而成的即食复合调味油。

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，参照相关标准制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本产品属性为 GB 2760 中的 12.0 调味品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南佳怡食品有限公司