



410174S-2018



河南高盛食品技术开发有限公司企业标准

Q/HGS 0004S-2018

复合调味油

2018-01-11 发布

2018-01-11 实施

河南高盛食品技术开发有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由河南高盛食品技术开发有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：雷西华、王丙黎、王淑萍。

与原标准相比，本标准有如下变化：

-标准编码由Q/HGS 0002S-2015修改为Q/HGS 0002S-2018；

-删除了部分规范性引用文件；

-删除了微生物指标；

-修改了试验方法；

-修改了出厂检验。

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、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以大豆油、香辛料（辣椒、八角、小茴香、花椒、桂皮、丁香、干姜片、孜然）、辣椒油树脂、食品用香精（麻辣风味香精、辛香味风味香精、牛肉风味香精）为原料，香辛料经油炸、过滤，添加辣椒油树脂、食品用香精经过调配、混合加工制成的复合调味油。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.2 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。

2.1.3 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.4 干姜片应符合 NY/T1073 的规定。

2.1.5 桂皮应符合 GB/T30381 的规定。

2.1.6 孜然应符合 GB/T22267 的规定。

2.1.7 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。

2.1.9 麻辣风味香精、辛香味风味香精、牛肉风味香精应符合 GB30616 的规定。

2.1.9 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB2716 的规定。

2.1.10 八角应符合 GB/T7652 的规定。

2.1.11 小茴香应符合 GB/T 15691 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	检测要求	
性状	油状	取样品，搅拌均匀后倒入150mL的玻璃烧瓶中，置于自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽、	
色泽	红褐色		
气味	麻辣复合调味油		具有麻辣香气、无异味
	辣椒油复合调味油		具有辣椒特有香气、无异味
	青花椒油复合调味油		具有花椒特有香气、无异味
	香辛料复合调味油	具有香辛料香气、无异味	
滋味	麻辣复合调味油	具有麻辣滋味、无异味	

滋味	辣椒油复合调味油	具有辣椒特有滋味、无异味	杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
	青花椒油复合调味油	具有花椒特有滋味、无异味	
	香辛料复合调味油	具有香辛料滋味、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	指标要求	检测要求
水分及挥发物 (%)	≤ 0.5	GB 5009.236
酸价 (以脂肪计), (KOH) mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 10	GB 5009.22
苯并(a)芘, μg/kg	≤ 10	GB 5009.27
* 铅的指标严于国标 GB2762.		

2.4 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》，检验方法符合 JJF1070 的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

食品添加剂应符合 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国家的相关产品规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量、酸价、过氧化值。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以大豆油、香辛料（辣椒、八角、小茴香、花椒、桂皮、丁香、干姜片、孜然）、辣椒油树脂、食品用香精（麻辣风味香精、辛香味风味香精、牛肉风味香精）为原料，香辛料经油炸、过滤，添加辣椒油树脂、食品用香精经过调配、混合加工制成的复合调味油。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 DB11/518《食用调味油卫生要求》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于国标 GB2762.

河南高盛食品技术开发有限公司

H N

Q B