



411281S-2018



河南恒都兴农食品有限公司企业标准

Q/HHS 0001S-2018

复合调味油

2018-05-11 发布

2018-05-11 实施

河南恒都兴农食品有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则编写。

本标准由河南恒都兴农食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘英伟。

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、运输及贮存等。

本标准适用于以食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油）、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、葵花籽油、棕榈油、玉米油、橄榄油、芝麻油、花椒油）、奶油（动物性黄油或植物性黄油）中的一种或几种为主要原料，添加或不添加白砂糖、食用盐、谷氨酸钠（味精）、鸡精调味料、鸡粉调味料、奶油粉、栀子、白芷、香辛料（辣椒、孜然、麻椒、芝麻、肉桂、八角、豆蔻、草果、砂仁、茴香、香菜、姜黄、甘草、黑胡椒、白胡椒、山奈、月桂叶、花椒）、农产品（洋葱、葱、蒜、姜）、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠）、食用香精（鸡肉味香精、牛肉味香精、花椒油香精、辣椒油香精、奶油味香精）、食用香料（黑胡椒油树脂、花椒提取物、辣椒油树脂）为辅料，经混合、加热、熬制加工、过滤或不过滤制成的复合调味油。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油）应符合 GB10146 的规定。
- 2.1.2 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB2716 的规定。
- 2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB2716 的规定。
- 2.1.4 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB2716 的规定。
- 2.1.5 葵花籽油应符合 GB/T10464 和 GB2716 的规定。
- 2.1.6 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB2716 的规定。
- 2.1.7 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB2716 的规定。
- 2.1.8 橄榄油应符合 GB/T 23347 的规定。
- 2.1.9 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB2716 的规定。
- 2.1.10 花椒油应符合 DB51/T 493 和 GB2716 的规定。
- 2.1.11 谷氨酸钠（味精）应符合 GB2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.12 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB2721 的规定。
- 2.1.13 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.14 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.15 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.16 奶油粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.17 肉桂、豆蔻、草果、砂仁、茴香、甘草、栀子、山奈、白芷、月桂叶应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。
- 2.1.18 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.19 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.20 花椒应符合 GB/T 30391 和 GH/T 1142 的规定。
- 2.1.21 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.22 黑胡椒应符合 GB/T 79010 的规定。
- 2.1.23 芝麻应符合 GB/T11761 和 GB19300 的规定。
- 2.1.24 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.25 麻椒、香菜、姜黄、葱应符合 GB/T 15691 的规定。

- 2.1.26 洋葱应符合 GH/T 1139 的规定。
- 2.1.27 姜应符合 GH/T 1172 的规定。
- 2.1.28 蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.29 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.30 食用香精（鸡肉味香精、牛肉味香精、花椒油香精、辣椒油香精、奶油味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.31 黑胡椒油树脂、花椒提取物、辣椒油树脂应符合 GB29938 的规定。
- 2.1.32 奶油（动物性黄油或植物性黄油）应符合 GB 19646 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	澄清油状液体或半固态或块状，允许有微量沉淀	从样品中取出适量，倒入一洁净烧杯中，在自然光线下观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，品尝滋味。
色泽	具有原辅料混合加工后特有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的香气和滋味，口感良好，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	检测方法
水分及挥发物，%	≤ 1.0	GB 5009.3
酸价(以脂肪计)(KOH)，mg/mL	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)，g/100mL	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅(以 Pb 计)，mg/L	≤ 0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/L	≤ 5.0	GB 5009.22
*苯并[a]芘 / (μg/kg)	≤ 10.0	GB 5009.27
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。		

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 规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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，兽药残留限量应符合国家相关规定。

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。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动物油脂（牛油、羊油、鸡油）、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、葵花籽油、棕榈油、玉米油、橄榄油、芝麻油、花椒油）、奶油（动物性黄油或植物性黄油）中的一种或几种为主要原料，添加或不添加白砂糖、食用盐、谷氨酸钠（味精）、鸡精调味料、鸡粉调味料、奶油粉、栀子、白芷、香辛料（辣椒、孜然、麻椒、芝麻、肉桂、八角、豆蔻、草果、砂仁、茴香、香菜、姜黄、甘草、黑胡椒、白胡椒、山奈、月桂叶、花椒）、农产品（洋葱、葱、蒜、姜）、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠）、食用香精（鸡肉味香精、牛肉味香精、花椒油香精、辣椒油香精、奶油味香精）、食用香料（黑胡椒油树脂、花椒提取物、辣椒油树脂）为辅料，经混合、加热、熬制加工、过滤或不过滤制成的复合调味油。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，参照生产许可审查细则调味料食用调味油标准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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南恒都兴农食品有限公司