



412090S-2018



项城市百家实业有限公司企业标准

Q/XBS 0005S-2018

---

# 复配油状调味料

2018-07-12 发布

2018-07-12 实施

---

项城市百家实业有限公司 发布

## 前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由项城市百家实业有限公司提出。

本标准起草单位：项城市百家实业有限公司。

本标准主要起草人：杜俊青、王坚、刘高瞻、石娇娇。

本标准自实施之日起代替 Q/XBS0005S-2015。

本标准与 Q/XBS0005S-2015 相比，主要变化如下：

1. 修改了标准中的范围描述；
2. 修改了 2.1 原辅料要求；
3. 修改了 3.3 理化指标要求。

H N

Q B

# 复配油状调味料

## 1 范围

本标准规定了复配油状调味料的分类、要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以植物油（大豆油、花生油、玉米油、菜籽油、橄榄油、芝麻油、花椒油）、食用动物油脂（牛油、猪油、鸡油、羊油）中的一种或是几种为主要原料，添加或不添加香辛料（辣椒、花椒、麻椒、八角、肉豆蔻、丁香、孜然、草果、桂皮、良姜、茴香、芝麻、姜黄、甘草、黑胡椒、白胡椒、山奈、白芷、月桂叶、薏仁、荜拔、砂仁、香茅）、农产品（洋葱、葱、生姜、蒜、胡萝卜、芹菜）、食品添加剂（茶多酚、抗坏血酸、维生素 E、柠檬酸、辣椒红）、芹菜籽油、食用香精（牛肉味香精、猪肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精、孜然油树脂、五香油树脂、花椒油香精、辣椒油香精、肉桂精油、香叶精油、生姜精油）、食用香料（乙基麦芽酚、花椒油树脂、辣椒油树脂）为辅料，经混合、加热、熬制、调配、过滤或不过滤包装而成的非即食复配油状调味料。

## 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 花生油应符合 GB/T 1534 的规定。
- 2.1.3 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 橄榄油应符合 GB/T 23347 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 花椒油应符合 GB/T 22479 的规定。
- 2.1.8 食用动物油脂（牛油、猪油、鸡油、羊油）应符合 GB10146 的规定。
- 2.1.9 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.10 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.11 麻椒、姜黄、葱应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.12 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.13 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 2.1.14 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.15 草果、茴香、良姜、山奈、白芷、荜拔、砂仁、香茅应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.16 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.17 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.18 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。
- 2.1.19 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.20 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.21 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.22 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.23 薏仁应符合 NY/T 2977 的规定。
- 2.1.24 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。

- 2.1.25 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.26 蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.27 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 2.1.28 芹菜应符合 NY/T 580 的规定。
- 2.1.29 茶多酚应符合 GB 1886.211 的规定。
- 2.1.30 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.31 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.32 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.33 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.34 食用香精（牛肉味香精、猪肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精、花椒油香精、辣椒油香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.35 芹菜籽油、孜然油树脂、五香油树脂、花椒油树脂、辣椒油树脂应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.36 肉桂精油应符合 GB/T 11425 的规定。
- 2.1.37 香叶精油应符合 QB/T 2616 的规定。
- 2.1.38 生姜精油应符合 GB1886.29 的规定。
- 2.1.39 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 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	试验方法
性状	澄清油状液体或半固态或固态，允许有微量沉淀	从样品中取出适量，倒入一洁净烧杯中，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	具有原辅料混合加工后特有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的气味和滋味	
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第三法（蒸馏法）
酸价（以脂肪计）(KOH)，(mg/g)	≤ 5.0	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	≤ 0.9	GB 5009.12
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤ 10	GB 5009.22
茶多酚（以儿茶素计），g/kg	≤ 0.09	SN/T 3848

\*本项目指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；

同一功能的食品添加剂（抗氧化剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定最大使用量的比例之和不应超过1。

## 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的规定。

## 2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB14881 的规定。

## 2.6 其它要求

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

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有关规定和公告。

### 3 检验

出厂检验项目包括：感官、净含量、水分及挥发物、酸价、过氧化值。型式检验按照国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以植物油（大豆油、花生油、玉米油、菜籽油、橄榄油、芝麻油、花椒油）、食用动物油脂（牛油、猪油、鸡油、羊油）中的一种或是几种为主要原料，添加或不添加香辛料（辣椒、花椒、麻椒、八角、肉豆蔻、丁香、孜然、草果、桂皮、良姜、茴香、芝麻、姜黄、甘草、黑胡椒、白胡椒、山奈、白芷、月桂叶、薏仁、荜拨、砂仁、香茅）、农产品（洋葱、葱、生姜、蒜、胡萝卜、芹菜）、食品添加剂（茶多酚、抗坏血酸、维生素 E、柠檬酸、辣椒红）、芹菜籽油、食用香精（牛肉味香精、猪肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精、孜然油树脂、五香油树脂、花椒油香精、辣椒油香精、肉桂精油、香叶精油、生姜精油）、食用香料（乙基麦芽酚、花椒油树脂、辣椒油树脂）为辅料，经混合、加热、熬制、调配、过滤或不过滤包装而成的非即食复配油状调味料。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及相关标准的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。

本标准规定了复配油状调味料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

项城市百家实业有限公司

QB