



411220S-2018



郑州鑫然食品生物科技有限公司企业标准

Q/ZXSK 0003S-2018

---

# 液态复合调味油

2018-05-07 发布

2018-05-07 实施

---

郑州鑫然食品生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准文本按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由郑州鑫然食品生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：柯治江。

H N

Q B

# 液态复合调味油

## 1 范围

本标准规定了液态复合调味油的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以大豆油为主要原料,将乙基麦芽酚、香兰素、4-羟基-2,5-二甲基-3(2H)-呋喃酮、甲基环戊烯醇酮、2-乙酰基吡嗪、2-乙酰基吡咯、2,3,5,6-四甲基吡嗪中的几种或全部用大豆油加热溶解,再加入3-甲硫基丙醛、3-甲硫基丙醇、2-甲基-3-巯基呋喃、八角茴香油、大蒜精油、生姜油树脂、辣椒油树脂、孜然精油、肉桂精油、黑胡椒精油、花椒精油、丙二醇、食用酒精、大茴香醇、2,4-癸二烯醛、丁酸、1,6-己二硫醇、二糠基二硫醚、糠基硫醇、2,3-二甲基吡嗪、4-乙基愈创木酚、5-羟乙基-4-甲基噻唑、4-甲基-5-(2-乙酰氧乙基)噻唑、四氢噻吩-3-酮、3-巯基-2-丁酮、2-巯基-3-丁醇、3-巯基-2-戊酮、5和6-癸烯酸(混合物)A型、 $\delta$ -十二内酯、2,4,6-三异丁基-1,3,5-二噻嗪、双(2-甲基-3-呋喃基)-二硫醚、2-乙酰基噻唑、2-甲基-3-四氢呋喃硫醇、4-糠硫基-2-戊酮、2,3,5-三甲基吡嗪中的几种或全部,搅拌充分混匀,包装加工而成的非即食液态复合调味油。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.3 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.4 4-羟基-2,5-二甲基-3(2H)-呋喃酮应符合 QB/T 4235 的规定。
- 2.1.5 甲基环戊烯醇酮应符合 GB 1886.128 的规定。
- 2.1.6 2-乙酰基吡嗪应符合 GB 1886.138 的规定。
- 2.1.7 2-乙酰基吡咯应符合 GB 29977 的规定。
- 2.1.8 2,3,5,6-四甲基吡嗪应符合 GB 1886.295 的规定。
- 2.1.9 3-甲硫基丙醛应符合 GB 28341 的规定。
- 2.1.10 3-甲硫基丙醇应符合 GB 28340 的规定。
- 2.1.11 2-甲基-3-巯基呋喃应符合 GB 1886.50 的规定。
- 2.1.12 八角茴香油应符合 GB 1886.140 的规定。
- 2.1.13 大蒜精油、生姜油树脂、孜然精油、肉桂精油、黑胡椒精油、花椒精油、2,4-癸二烯醛、1,6-己二硫醇、4-乙基愈创木酚、4-甲基-5-(2-乙酰氧乙基)噻唑、3-巯基-2-戊酮、2,4,6-三异丁基-1,3,5-二噻嗪、双(2-甲基-3-呋喃基)二硫醚、2-甲基-3-四氢呋喃硫醇、4-糠硫基

- 2-戊酮应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.14 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.15 丙二醇应符合 GB 29216 的规定。
- 2.1.16 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.17 大茴香醇应符合 GB 28353 的规定。
- 2.1.18 丁酸应符合 GB 1886.121 的规定。
- 2.1.19 二糠基二硫醚应符合 GB 29975 的规定。
- 2.1.20 糠基硫醇应符合 GB 29974 的规定。
- 2.1.21 2,3-二甲基吡嗪应符合 GB 1886.291 的规定。
- 2.1.22 5-羟乙基-4-甲基噻唑应符合 GB 1886.293 的规定。
- 2.1.23 四氢噻吩-3-酮应符合 GB 29961 的规定。
- 2.1.24 3-巯基-2-丁酮应符合 GB 29963 的规定。
- 2.1.25 2-巯基-3-丁醇应符合 GB 29962 的规定。
- 2.1.26 5 和 6-癸烯酸(混合物)A 型应符合 QB/T 4236 的规定。
- 2.1.27  $\delta$ -十二内酯应符合 GB 1886.146 的规定。
- 2.1.28 2-乙酰基噻唑应符合 GB 1886.294 的规定。
- 2.1.29 2,3,5-三甲基吡嗪应符合 GB 1886.292 的规定。
- 2.1.30 生产用水应符合 GB 5749 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		指 标	试验方法
性 状		油状液体, 允许少量沉淀	从样品中取出 200g, 将本品倒入一洁净烧杯中, 自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味。
色 泽		淡黄色至浅红色透明液体	
气 味	牛肉味液态复合调味油	具有牛肉和香辛料特有的气味, 无异味	
	猪肉味液态复合调味油	具有猪肉和香辛料特有的气味, 无异味	
	鸡肉味液态复合调味油	具有鸡肉和香辛料特有的气味, 无异味	
滋 味	牛肉味液态复合调味油	具有牛肉和香辛料特有的滋味, 味鲜醇厚	
	猪肉味液态复合调味油	具有猪肉和香辛料特有的滋味, 味鲜醇厚	
	鸡肉味液态复合调味油	具有鸡肉和香辛料特有的滋味, 味鲜醇厚	

杂质	无肉眼可见的外来杂质	
----	------------	--

### 2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
酸价（以脂肪计），(KOH), mg/g	≤ 4.0	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	≤ 0.8	GB 5009.12

注：\*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 JJF1070 的规定。

### 2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB14881 的有关规定执行。

### 2.6 其他卫生要求

食品添加剂的使用应符合 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。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、酸价、过氧化值的检验。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以大豆油为主要原料，将乙基麦芽酚、香兰素、4-羟基-2,5-二甲基-3(2H)-呋喃酮、甲基环戊烯醇酮、2-乙酰基吡嗪、2-乙酰基吡咯、2,3,5,6-四甲基吡嗪中的几种或全部用大豆油加热溶解，再加入3-甲硫基丙醛、3-甲硫基丙醇、2-甲基-3-巯基呋喃、八角茴香油、大蒜精油、生姜油树脂、辣椒油树脂、孜然精油、肉桂精油、黑胡椒精油、花椒精油、丙二醇、食用酒精、大茴香醇、2,4-癸二烯醛、丁酸、1,6-己二硫醇、二糠基二硫醚、糠基硫醇、2,3-二甲基吡嗪、4-乙基愈创木酚、5-羟乙基-4-甲基噻唑、4-甲基-5-(2-乙酰氧乙基)噻唑、四氢噻吩-3-酮、3-巯基-2-丁酮、2-巯基-3-丁醇、3-巯基-2-戊酮、5和6-癸烯酸(混合物)A型、 $\delta$ -十二内酯、2,4,6-三异丁基-1,3,5-二噻唑、双(2-甲基-3-呋喃基)-二硫醚、2-乙酰基噻唑、2-甲基-3-四氢呋喃硫醇、4-糠基-2-戊酮、2,3,5-三甲基吡嗪中的几种或全部，搅拌充分混匀，包装加工而成的非即食液态复合调味油。

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，制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

其内容规定了液态复合调味油的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州鑫然食品生物科技有限公司

QB