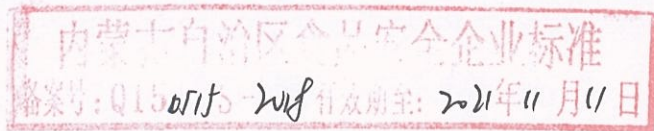


Q/NFHT

内蒙古福红田生态农业开发有限公司企业标准



Q/NFHT 0001S—2018

复合调味油



2018 - 11 - 10 发布

2018 - 11 - 12 实施

内蒙古福红田生态农业开发有限公司

发 布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由内蒙古福红田生态农业开发有限公司提出。

本标准由内蒙古福红田生态农业开发有限公司起草。

本标准由内蒙古福红田生态农业开发有限公司批准。

本标准主要起草人：田普州。

复合调味油

1 范围

本标准规定了复合调味油的技术要求、生产加工过程要求、试验方法。

本标准适用于以食用植物油、葱、芝麻、酱油、花椒、八角、小茴香、桂皮、干姜、花椒粉、干姜粉为原料，经选料、配料、炸制、灌装等工艺制成的复合调味油。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB/T 7652 八角
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 18186 酿造酱油
- GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
- GB/T 30381 桂皮
- GB/T 30391 花椒
- NY/T 1073 脱水姜片 and 姜粉
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.2 芝麻：应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.3 酿造酱油：应符合 GB/T 18186 的规定。
- 3.1.4 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 3.1.5 八角：应符合 GB/T 7652 的规定。
- 3.1.6 桂皮：应符合 GB/T 30381 的规定。
- 3.1.7 干姜、干姜粉：应符合 NY/T 1073 的规定。

3.1.8 小茴香、花椒粉：应符合相应食品安全标准的规定。

3.2 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
色泽	呈产品应有的色泽。
滋味、气味	具有原辅料经植物油炸制后特有的滋、气味，无苦、焦糊、哈喇及其他异味。
组织状态	呈液体状油状流动液体，无正常视力可见外来异物。

3.3 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
酸价（KOH）（以脂肪计），mg/g	≤ 3.0
过氧化值（以脂肪计），%	≤ 0.25

3.4 污染物限量

污染物限量中“铅（以Pb计）≤0.08mg/kg”，其他污染物限量指标应符合GB 2762中油脂及其制品的规定。

3.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

3.6 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 ^a 及限量，CFU/g			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0/25g	——
金黄色葡萄球菌	5	2	100	10000
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。				

3.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4 生产加工过程要求

生产加工过程应符合GB 14881的规定。

5 试验方法

5.1 感官要求检验

取试样1袋（瓶）打开包装，放入白色瓷盘中，在自然光下，观察其色泽和组织状态，闻其气味，用温开水漱口后，品尝其滋味。

5.2 理化指标检验

5.2.1 酸价：按 GB 5009.229 规定的方法检验。

5.2.2 过氧化值：按 GB 5009.227 规定的方法检验。

5.3 污染物限量检验

按GB 2762中规定的方法检验。

5.4 真菌毒素限量检验

按GB 2761中规定的方法检验。

5.5 微生物限量检验

5.5.1 沙门氏菌：按 GB 4789.4 中规定的方法检验。

5.5.2 金黄色葡萄球菌：按 GB 4789.10 平板计数法规定的方法检验。

5.6 净含量检验

净含量按JJF 1070规定的方法测定。



