

# Q/JBF

## 四川极八方食品供应链科技有限公司企业标准

Q/JBF0001S-2025

### 食用调味油



2025-09-25 发布

2025-10-25 实施

四川极八方食品供应链科技有限公司 发布

## 目 次

|                           |    |
|---------------------------|----|
| 前言.....                   | II |
| 1 范围.....                 | 1  |
| 2 规范性引用文件.....            | 1  |
| 3 技术要求.....               | 1  |
| 4 检验规则.....               | 2  |
| 5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期..... | 3  |



## 前 言

依据《中华人民共和国食品安全法》，按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》要求，起草了《食用调味油》标准。

本标准由四川极八方食品供应链科技有限公司提出。

本标准起草单位：四川极八方食品供应链科技有限公司。

本标准主要起草人：郭金波，刘洋。



## 食用调味油

### 1 范围

本标准规定了食用调味油的技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以食用植物油（玉米油、大豆油、菜籽油等中的一种或多种）、食用动物油脂（猪油、鸡油、牛油中的一种或多种）中的一种或多种为主要原料，辅以香辛料（或香辛料粉）[辣椒、白胡椒、黑胡椒、花椒、藤椒、肉豆蔻、月桂叶（香叶）、八角、丁香、孜然（枯茗）、山奈、小茴香等中的一种或多种]、葱、姜、蒜、调味品（豆瓣酱、火锅底料、香辣酱等）中的一种或多种，经预处理（部分原料清洗、干燥、粉碎）、调配、混合、加热浸提或炒制（或熬制）、过滤、包装工艺制成的调味油。

### 2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 1535 大豆油
- GB/T 1536 菜籽油
- GB 2718 食品安全国家标准 酿造酱
- 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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并(a)芘的测定
- 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 5009.236 食品安全国家标准 动植物油脂水分及挥发物的测定
- GB 5009.262 食品安全国家标准 食品中溶剂残留量的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 7652 八角
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 7900 白胡椒
- GB/T 7901 黑胡椒
- GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15688 动植物油脂 不溶性杂质含量的测定
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB/T 19111 玉米油
- GB/T 22267 孜然
- GB/T 22300 丁香



应链



101001

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
 GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）  
 GB/T 30383 生姜  
 GB/T 30387 月桂叶  
 GB/T 30391 花椒  
 GB/T 32727 肉豆蔻  
 SB/T 10348 大蒜  
 NY/T 1835 大葱等级规格  
 DBS51/001 食品安全地方标准 火锅底料  
 GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料  
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
 国家市场监督管理总局令【2023】第70号《定量包装商品计量监督管理办法》  
 国家质量监督检验检疫总局令【2009】第123号《食品标识管理规定》  
 中华人民共和国药典一部（2015年版）

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 辣椒粉、花椒粉、藤椒粉等香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.2 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 3.1.3 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 3.1.4 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 3.1.5 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 3.1.6 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 3.1.7 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 3.1.8 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 3.1.9 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 3.1.10 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 3.1.11 山奈、小茴香应符合《中华人民共和国药典一部（2015年版）》的规定。
- 3.1.12 葱应符合 NY/T 1835 的规定。
- 3.1.13 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 3.1.14 蒜应符合 SB/T 10348 的规定。
- 3.1.15 豆瓣酱应符合 GB 2718 及备案有效的食品安全地方或企业标准的规定。
- 3.1.16 火锅底料应符合 DBS51/001 的规定。
- 3.1.17 香辣酱应符合 GB 31644 的规定。
- 3.1.18 猪油、鸡油、牛油应符合 GB 10146 及备案有效的食品安全地方或企业标准的规定。
- 3.1.19 玉米油应符合 GB/T 19111 的规定。
- 3.1.20 大豆油应符合 GB/T 1535 的规定。
- 3.1.21 菜籽油应符合 GB/T 1536 的规定。
- 3.1.22 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

#### 3.2 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               |
|-----|------------|-----------------------|
| 色泽  | 具有本产品固有的色泽 | 取适量样品置于50mL烧杯中，在自然光线下 |

|         |                     |                                                                |
|---------|---------------------|----------------------------------------------------------------|
| 滋、气味    | 具有本产品应有滋味和气味，无其他异味  | 观察色泽、有无杂质，将试样倒入150 mL烧杯中，水浴加热至50℃，用玻璃棒迅速搅拌，嗅其气味，用温开水漱口后，品尝其滋味。 |
| 组织形态/性状 | 液态或半固态，允许有少量聚集物、沉淀物 |                                                                |
| 杂质      | 无肉眼可见外来杂质           |                                                                |

### 3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

| 项 目                          | 指 标                     | 检 验 方 法     |
|------------------------------|-------------------------|-------------|
| 水分及挥发物/(g/100g)              | ≤ 3.0                   | GB 5009.236 |
| 溶剂残留量/(mg/kg)                | 含浸出油原料 20               | GB 5009.262 |
|                              | 压榨油原料 不得检出 <sup>a</sup> |             |
| 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)              | 其他调味油 0.99              | GB 5009.12  |
|                              | 香辛料调味油 1.49             |             |
| 黄曲霉毒素B <sub>1</sub> /(μg/kg) | ≤ 10                    | GB 5009.22  |
| 苯并(a)芘/(μg/kg)               | ≤ 10                    | GB 5009.27  |

<sup>a</sup>溶剂残留量不得检出(检出值小于10 mg/kg时，视为未检出)

### 3.4 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

### 3.5 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

### 3.6 农药残留限量

应符合 GB 2763 等国家标准和国家有关规定。

### 3.7 净含量及允许短缺量

按国家市场监督管理总局令【2023】第70号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，依照 JJF 1070 中规定的方法检验。

### 3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 4 检验规则

### 4.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

### 4.2 出厂检验

4.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

4.2.2 出厂检验项目包括感官要求、水分及挥发物、酸价、过氧化值、净含量及允许短缺量。

### 4.3 型式检验

4.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验，在下列情况时也应进行型式检验。

- 产品定型时；
- 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；

- d) 停产 3 个月以上恢复生产时;
- e) 国家食品安全监督机构提出要求时。

#### 4.3.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

#### 4.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

#### 4.5 抽样方法和抽样数量

4.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于 1L (不低于 2 个最小销售包装) 的成品进行检测, 样品分为两份, 一份作为检验样品, 一份作为备样样品。

4.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于 2L (不低于 4 个最小销售包装) 的产品作为检测样品, 样品分为两份, 一份作为检验样品, 一份作为备样样品。

#### 4.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时, 可加倍抽样复验, 复验合格则判为该批产品合格; 如仍有不合格项目, 则判定该批产品为不合格。

### 5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

#### 5.1 标志、标签

产品标志、标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令【2009】第 123 号《食品标识管理规定》的规定, 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

#### 5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定, 封口严密, 包装牢固。

#### 5.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染; 运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

#### 5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中, 食品贮存时应留有一定间隙, 隔墙离地, 严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

#### 5.5 保质期

在符合本标准规定条件下, 自生产之日起, 产品保质期按产品标签、标识或说明书标注的保质期执行。

