Q/GJS

四川高金实业集团股份有限公司企业标准

Q/GJS0010S-2026

食用调味油脂

2026-10-19 发布　　2026-11-10 实施

四川高金实业集团股份有限公司　发布

目　次

1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 1
4 技术要求 2
5 检验规则 3
6 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》及《国家卫生健康委办公厅关于进一步优化食品企业标准备案管理工作的通知》要求，本公司参照《GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂》标准要求，并结合产品特性，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》及其他相关规定要求，起草了《食用调味油脂》标准。

本标准由四川高金实业集团股份有限公司提出。

本标准代替于2021年04月20日发布的Q/GJG0010S-2021《食用调味油脂》

本标准与Q/GJG0010S-2021相比，主要技术变化如下：

——更改了规范性引用文件中部分标准代号和标准名称(见2，2021年版的第2章）

——更改了理化指标、微生物指标（见4.2、4.3，2021年版的4.2、4.3、4.4）

——删除了出厂检验、型式检验项目中“菌落总数、大肠菌群”（见5.2.2、5.3，2020年版的5.2.2、5.3）

本标准起草单位：四川高金实业集团股份有限公司。

本标准主要起草人：罗婷婷。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——2021 年 4 月 20 日首次发布；

——2026 年 10 月 19 日第一次修订。

食用调味油脂

1 范围

本标准规定了食用调味油脂的术语和定义、产品分类、技术要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以鲜（冻）猪、牛、羊、鸡、鸭的纯脂肪组织为主要原料，辅以葱或姜或蒜等香辛料，添加或不添加食用动物油脂、食用植物油、食品用香精，经修整、熬制、去渣或不去渣、灌装、密封、包装而制成的食用调味油脂。

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。凡是不注明日期的引用文件，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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.181 食品安全国家标准 食品中丙二醛的测定

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 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

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 15691 香辛料调味用品通用技术条件

GB/T 21725 天然香辛料分类

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精

GH/T 1139 洋葱

NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜

QB/T 1014 食品包装纸

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》

国家市场监督管理总局令【2025】第 100 号《食品标识监督管理办法》

3 术语和定义

3.1 食用动物油脂

经检疫检验合格的生猪、牛、羊、鸡、鸭的板油、肉膘、网膜、或附着于内脏器官的纯脂肪组织，

炼制成的食用猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油。

3.2 食用调味油脂

以鲜（冻）猪、牛、羊、鸡、鸭的纯脂肪组织为主要原料，辅以葱或姜或蒜等香辛料，添加或不添加食用动物油脂、食用植物油、食用香精，经修整、熬制、去渣或不去渣、灌装、密封、包装而制成的食用调味油脂。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 食用动物油脂原料应符合 GB 2707 的规定。

4.1.2 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。

4.1.3 花椒应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.4 葱、蒜应符合 NY/T 744 的规定。

4.1.5 洋葱应符合 GH/T 1139 的规定。

4.1.6 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

4.1.7 味精应符合 GB 2720 的规定。

4.1.8 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

4.1.9 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

其他原辅料、食品添加剂应符合相应国家标准、行业标准、企业标准的规定。

4.2 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	具有特有的色泽，无霉斑	取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态。将试样置于50ml烧杯中，水浴加热至50℃，用玻璃棒迅速搅拌，嗅其气味，品其滋味。
滋味、气味	具有特有的气味、滋味，无酸败、哈喇等其他异味	
状态	无正常视力可见的外来异物	

4.3 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
酸价(KOH)/（mg/g）	≤	2.5	GB 5009.229
过氧化值/（g/100g）	≤	0.20	GB 5009.227
丙二醛/(mg/100g)	≤	0.25	GB 5009.181
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤	0.95	GB 5009.12

4.4 致病菌限量

应符合表 3 的规定。

表 3 致病菌限量

致病菌指标	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	--	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10

4.5 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。

4.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 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。

5.2 出厂检验

5.2.1 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。

5.2.2 出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、标签。

5.3 型式检验

正常生产时每半年进行一次型式检验。

有下列情况时也应进行型式检验：

a） 产品定型时；

b） 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；

c） 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；

型式检验项为本标准 4.2（感官要求）、4.3（理化指标）、 4.4（致病菌限量）规定的全部项目。

5.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

5.5 抽样方法和抽样数量

5.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于 500g（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。

5.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于 1kg（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。

5.6 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，复验合格则判定该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复验。

6 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

6.1 标志、标签

产品标志、标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家市场监督管理总局令【2025】第 100 号《食品标识监督管理办法》的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 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。

6.3 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。

6.4 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。

6.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期不低于 3 个月。