Q/XSW

四川新时味食品有限公司企业标准

Q/XSW0001S-2026

食用调味油

2026-01-26发布　　2026-02-10实施

四川新时味食品有限公司　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 2
4　检验规则 3
5　标志、标签、包装、运输、贮存和保质期 3

前　言

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，作为组织生产依据。

本标准由四川新时味食品有限公司提出。

本标准起草单位：四川新时味食品有限公司。

本标准起草人：肖勇。

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（菜籽油、大豆油、玉米油、芝麻油、葵花籽油、米糠油等中的一种或多种）、调味品或香辛料（藤椒、花椒、辣椒等中的一种或多种）为原料，辅以或不辅以其他辅料，添加或不添加食品添加剂，经原料验收、预处理、加工、过滤或不过滤、调配或不调配、灌装、包装而成的食用调味油。

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/T 8233 芝麻油

GB/T 19111 玉米油

GB/T 19112 米糠油

GB/T 10464 葵花籽油

GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）

GB/T 30391 花椒

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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 食品中农药残留最大限量

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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 8955 食品安全国家标准 食用植物油及其制品生产卫生规范

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

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》

3　技术要求

3.1　原辅料要求

3.1.1　菜籽油应符合 GB 1536 的规定。
3.1.2　其他食用植物油应符合GB 2716 的规定。
3.1.3　鲜花椒、花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
3.1.4　藤椒、山胡椒应符合无霉变、无腐败，且符合GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
3.1.5　辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
3.1.6　大豆油应符合 GB/T 1535 的规定。
3.1.7　玉米油应符合 GB/T 19111 的规定。
3.1.8　芝麻油应符合 GB/T 8233 的规定。
3.1.9　米糠油应符合 GB/T 19112 的规定。
3.1.10　葵花籽油应符合 GB/T 10464 的规定。
3.1.11　调味品、其他辅料应符合相应食品安全标准要求或有关规定。
3.1.12　食品添加剂应符合相应食品添加剂标准或有关规定。
3.1.13　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	具有产品应有色泽	将样品置于洁净的白色容器中，在光线充足的条件下目测、鼻嗅、口尝的方法
组织形态	油状液体，透明。	
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味。	
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)	≤	5.0		GB 5009.236
酰胺类物质[a]（以羟基-β-山椒素计）/（mg/g）	≥	2.0		DBS51/008附录 A
酸价(KOH)/(mg/g)	≤	3		GB 5009.229
过氧化值/(g/100g)	≤	0.25		GB 5009.227
浸出油溶剂残留[b]/（mg/kg）	≤	含浸出油原料	20	GB 5009.262
		压榨油原料	不得检出[b]	
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤	0.1		GB 5009.11
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	1.49		GB 5009.12
黄曲霉毒素B_1/(μg/kg)	≤	10		GB 5009.22
苯并(a)芘/(μg/kg)	≤	10		GB 5009.27
a 仅适用于花椒油、藤椒油产品；　b 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 生产加工过程卫生要求

应符合GB 8955 和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 产品出厂需经质检部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

4.2.2 出厂检验项目为感官要求、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；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。

4.3.2 型式检验项为本标准规定的全部项目。

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满足检验用量的成品进行检测，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满足检验用量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、运输和贮存

5.1 标志、标签

产品标志、标签应符合 GB 7718、GB 28050、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、污易染的物品混存。

5.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期按产品说明书或标签标识执行。