

# Q/MJN

新疆美娇娘食品有限责任公司  
食品安全企业标准

Q/MJN0001S-2025

## 香辛料调味油



2025-08-25 发布

2025-08-27 实施

新疆美娇娘食品有限责任公司

发布

## 前 言

根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，按照 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分 标准文件的结构和起草规则》的要求，参照国家相关标准，结合企业生产实际编写本企业标准，作为组织生产和质量控制的依据。



本标准由新疆美娇娘食品有限责任公司提出。

本标准由新疆美娇娘食品有限责任公司起草。

本标准起草人：郝秀梅

本标准批准人：藺占美

本标准于 2025 年 08 月 25 日首次发布。

# 香辛料调味油

## 1 范围

本标准规定了香辛料调味油的产品分类、术语和定义、技术要求、生产加工过程、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以食用植物油（或食用调味油）、香辛料中的一种或几种为原料，适量添加（或不添加）葱、姜、蒜，添加（或不添加）食品添加剂，经粉碎（或不粉碎）、混料、炒制、热油浸提、过滤、冷却、灌装制成的花椒油、麻辣油、辣椒油、藤椒油等各种口味的香辛料调味油。

## 2 规范性引用文件

下列标准对于本文件的应用时必不可少的，凡是注日期的引用文件，仅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 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	食品中农药最大残留量
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 4806.7	食品安全国家标准	食品接触用塑料材料及制品
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 5009.227	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 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 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
GB 29921	食品安全国家标准	食品中致病菌限量
GB 31644	食品安全国家标准	复合调味料
GB/T 191	包装储运图示标志	
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱	
GB/T 12729.1	香辛料和调味品 名称	
GB/T 15691	香辛料调味品通用技术条件	
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 第 70 号（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》		

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料要求及生产过程卫生规范

3.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。

3.1.2 食用植物油、食用调味油应符合 GB2716 的规定。香辛料、葱、姜、蒜应符合 GB/T 12729.1 中所列的物质(罂粟种子除外)，应无霉变、无虫蛀、无变质、无杂质、无异味，且符合 GB/T 15691、GB2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3.1.3 食品添加剂的质量符合相应的安全标准和有关规定。

3.1.4 生产用水符合 GB 5749 的规定。

3.1.5 食品用内包装符合 GB 4806. 7、GB 9683 的规定，外包装纸箱符合 GB/T 6543 规定。

3.1.6 生产过程的卫生要求符合 GB17403 的规定。

#### 3.2 感官要求

感官要求符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有产品应有的色泽	GB 31644
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味，无异嗅	
状 态	具有产品应有的状态，无霉变，无正常视力可见外来异物	

#### 3.3 理化指标

理化指标符合表2规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检测方法
水分及挥发物/%	≤ 1.0	GB 5009.236
酸价 (KOH) (以脂肪计) /mg /g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计) /g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
铅 (以Pb计) /mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
无机砷(以As计) /(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.11
注：1. 农药残留限量符合GB 2763的规定。 2. 铅指标严于GB 2762的规定。 3. 对于制定无机砷限量的食品可先测定其总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷，否则，需测定无机砷含量再作判定。		

#### 3.4 致病菌限量

致病菌限量应符合表3的规定。

表3 致病菌限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
备注： <sup>a</sup> 样品的采用及出来按 GB4789.1 执行。					

### 3.5 净含量允许短缺量

符合国家市场监督管理总局令 第 70 号（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》按JJF1070规定的方法测定。

### 3.6 食品添加剂

食品添加剂的使用符合GB 2760的规定。

## 4 检验规则

### 4.1 组批

同一批投料、同一生产工艺、同一品种、同一班次、生产的同一规格的产品为一批。

### 4.2 抽样数量及方法

在检验外包装后，按每批总箱数 3%抽样，抽样数量按照试验项目的实际要求执行，分成两份，一份检验，另一份留样备查。

### 4.3 出厂检验

4.3.1 每批产品出厂必须检验，经检验合格后，签发合格证方可出厂。

4.3.2 出厂检验项目为：感官、净含量、水分及挥发物、酸价、过氧化值。

### 4.4 型式检验

4.4.1 在正常生产中，每年进行二次型式检验，但在下列情形之一的也应进行型式检验：

- a) 新产品鉴定时；
- b) 停产半年以上，恢复生产时；
- c) 当原料，工艺有较大变动，可能影响产品质量时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 国家执法监督机构提出进行型式检验要求时；

4.4.2 型式检验为 3.2~3.6 的所有项目。

### 4.4.3 判定规则

产品按本标准检验，检验结果均符合标准要求时，则判该批产品为合格品，检验结果中，若有一项或一项以上不合格，则对备查样进行复检，复检结果仍不合格，则判该批产品为不合格。微生物项目不得复检。

## 5 标志、包装、运输、贮存

### 5.1 标签

定型包装的标签符合GB7718、GB28050以及国家相关规定的要求。在包装上标明：产品名称、配料表、净含量、生产日期、保质期、产品标准号，食品生产许可证号、企业名称、生产地址、产地、联系方式，还应标明食用方法、营养成分、贮藏指南。包装储运图示标志符合GB/T 191的要求。

#### 5.2 包装

食品用内包装符合GB4806.7的规定。运输用外包装纸箱符合GB/T6543规定。内包装密封良好，不渗气、不泄露；外包装完整、牢固、底部应封牢，箱外捆扎牢固。规格根据市场需求和客户需要设置。

#### 5.3 运输

运输工具及器材清洁干燥、无污染，并有防蝇、防鼠、防尘、防雨雪设施，不得与有毒有害物质混装运输。运输时防挤压、爆晒、雨淋、装卸时轻搬轻放。

#### 5.4 贮存

产品码放在库房中，库房阴凉、干燥、通风，不得与有毒、有害、有腐蚀性、有异味物品混合贮存，应离墙20cm、离地30cm，分类堆放，成品出库必须依照先进先出的原则，依次出库。

#### 5.5 保质期

本品在本标准规定的运输、贮存条件及包装完好的情况下，自生产日期起，保质期按照标签标注执行。

---

## 兵团食品安全企业标准编制说明

标准名称	香辛料调味油	标准主要起草人	郝秀梅
<p>工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）</p> <p>制定目的：本标准起草完毕后，经本单位法人批准发布并报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案后将作为本企业产品的生产、销售、验收的依据。</p> <p>主要工作过程：本标准的起根据 GB/T1.1-2020《标准化工作导则 第1部分 标准文件的结构和起草规则》、《中华人民共和国食品安全法》及《中华人民共和国食品安全法实施条例》要求，并依据国家标准《调味料产品生产许可审查细则》、GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》等质量要求，编写了本标准，然后经过验证，报新疆生产建设兵团卫生健康委员会受理后备案。</p>			
<p>标准主要内容的确定依据（食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求等）</p> <p><b>一、原料要求：</b>各种原辅料应符合相应标准和有关规定。食用植物油、食用调味油应符合GB2716的规定。香辛料、葱、姜、蒜应符合GB/T 12729.1中所列的物质（罂粟种子除外），应无霉变、无虫蛀、无变质、无杂质、无异味，且符合GB/T 15691、GB2761、GB 2762、GB 2763的规定。食品添加剂的质量符合相应的安全标准和有关规定。生产用水符合GB5749的规定。</p> <p><b>二、生产工艺：</b>以食用植物油（或食用调味油）、香辛料中的一种或几种为原料，适量添加（或不添加）葱、姜、蒜，添加（或不添加）食品添加剂，经粉碎（或不粉碎）、混料、炒制、热油浸提、过滤、冷却、灌装制成的花椒油、麻辣油、辣椒油、藤椒油等各种口味的香辛料调味油。</p> <p><b>三、食品安全相关的指标、限量、技术要求：</b>依据《调味料产品生产许可审查细则》及产品特征及配料制定：水分及挥发物<math>\leq 1.0\%</math>、酸价（KOH）（以脂肪计）<math>\leq 3.0\text{mg/g}</math>、过氧化值（以脂肪计）<math>\leq 0.25\text{g}/100\text{g}</math>；依据GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》制定感官要求。依据GB GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定：铅<math>\leq 0.9\text{mg}/\text{kg}</math>、无机砷<math>\leq 0.1\text{mg}/\text{kg}</math>；依据GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定：金黄色葡萄球菌（<math>n=5, c=1, m=100\text{CFU}/\text{g}, M=1000\text{CFU}/\text{g}</math>）、沙门氏菌（<math>n=5, c=0, m=0</math>）；净含量按JJF1070的规定执行。</p>			
<p>产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况</p> <p>感官按照 GB31644 规定的方法测定；水分按照 GB 5009.236 规定的方法测定；酸价按照 GB 5009.229 规定的方法测定；过氧化值按照 GB 5009.227 规定的方法测定；铅按 GB 5009.12 规定的方法测定；无机砷按 GB 5009.11 规定的方法测定；金黄色葡萄球菌按照 GB 4789.10 规定的方法测定；沙门氏菌按照 GB 4789.4 规定的方法测定；净含量按 JJF1070 的规定执行。</p> <p>产品按照本标准规定的方法进行验证后，各项指标符合本企业标准规定要求。</p>			
<p>与有关法律、法规和强制性标准的关系，企业标准比较情况说明（详细说明企业标准制定过程中与相关国家标准、地方标准比较情况）</p> <p>符合：《中华人民共和国食品安全法》及《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国标准化法》、《食品安全企业标准备案办法》、GB5749《生活饮用水卫生标准》、GB2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762《食品安全国家标准 食品</p>			

中污染物限量》、GB2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》GB2761《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》。

本标准低于国家（行业、地方）推荐性标准的原因

本标准中所制定的铅指标严于国家标准，铅 $\leq 0.9\text{mg/kg}$ （国家标准中铅 $\leq 1.0\text{mg/kg}$ ），企业降低铅指标通过一、从原料采购进行控制，通过供货方的合格证明材料，要求原料的铅指标在规定限值内方可采购；二是严格控制生产加工过程，设备设施均采用不锈钢材质。

备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明

本标准在新疆生产建设兵团卫生健康委员会网站备案。



附件1:

## 兵团食品安全企业标准备案登记表

食品生产企业名称		新疆美娇娘食品有限责任公司			
注册地址		新疆乌鲁木齐市(第十二师)经济技术开发区(头屯河区)兵团乌鲁木齐经济技术开发区玉兰三街3号20#1单元101室中国(新疆)自由贸易试验区			
法定代表人/负责人		藺占美	联系电话	15699128885	
企业备案事项联系人		郝秀梅	联系电话	15276620186	
企业标准名称		香辛料调味油	企业标准编号	Q/MJN0001S-2025	
适用的食品类别与代码		食品分类号是: 12.09.02(香辛料油) (在GB 2760附录E中的食品类别与代码)			
食品安全相关内容	严于食品安全国家标准或新疆维吾尔自治区食品安全地方标准指标	项目	食品安全国家(地方)标准		企业标准指标值
			标准名称(标准号)	项目指标值	
	铅	食品安全国家标准食品中污染物限量(GB2762)	≤1.0mg/kg	≤0.9mg/kg	
其他食品安全相关内容		企业标准中其他食品安全相关内容是否符合相应法律法规、食品安全国家标准、食品安全地方标准及相关规定要求。 <input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合			
企业自我承诺		一、本企业提交的企企业标准文本内容及其全部备案资料的真实性、合法性负责,如有不实之处,本企业愿承担全部法律责任。 二、本企业将按照备案标准组织生产,并保证所生产的食品符合《食品安全法》。本企业违反法律法规及相关规定导致的后果承担全部法律责任。 三、企业标准中凡不符合食品安全标准的,以及标准使用中自己发现或他人提出存在确需修改情形的,一经发现即刻修订本企业标准。 四、本企业承诺已充分了解《食品安全法》及相关规定,并同意受理机关依法公开企企业标准备案信息【备案登记表及企企业标准文本(含编制说明)】。			
法定代表人签字:		  企业(盖章) 2025年08月25日			

注:上述备案的食品安全内容与食品安全国家标准或者地方标准冲突的该备案自动废止。企业更新标准备案后,原备案自行废止。

新疆生产建设兵团卫生健康委员会制