

Q/YHJ

新疆煜海集食品科技有限公司 食品安全企业标准

Q/YHJ 0001S-2026

食用调味油



2026-07-28 发布

2026-08-08 实施

新疆煜海集食品科技有限公司

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。

本标准由新疆煜海集食品科技有限公司提出。

本标准由新疆煜海集食品科技有限公司起草。

本标准起草人：郝梦君

本标准批准人：高 荣

本标准于 2026 年 07 月 28 日首次发布。



食用调味油

1 范围

本标准规定了食用调味油的产品分类、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、香辛料中的一种或几种为原料，适量添加（或不添加）葱、姜、蒜、经混料、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、香辛料调味油等各种口味的食用调味油。

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 食用植物油应符合 GB 2716 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、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 3.1.3 生产用水符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.4 食品用内包装符合 GB 4806. 7 的规定, 外包装纸箱符合 GB/T 6543 规定。
- 3.1.5 生产过程的卫生要求符合 GB14881 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 ^a 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： ^a 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》的规定，按 JJF1070规定的方法检测。

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 3.2~3.5 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GB 7718、GB 28050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 GB 4806.7 的规定。运输用外包装纸箱符合 GB/T 6543 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。



企业自我承诺

本食品生产企业承诺：

本次备案的企业标准为：食用调味油（Q/YHJ 0001S -2026）。

一、备案提交的材料均真实、有效、完整。如有不实、不符合相关规定之处，本企业愿承担全部法律责任。

二、备案的企业标准内容符合《食品安全法》及相关法律法规、食品安全标准的规定，企业标准中的铅 $\leq 0.9\text{mg/kg}$ ，严于 GB2762-2022 中餐辛料油的铅 $\leq 1.0\text{mg/kg}$ 。本企业提交备案标准的合法性、食品安全指标是否严于食品安全标准负责。

三、本企业对备案的企业标准实施动态管理。企业标准存在违反相关法律法规及政策规定、适用的食品安全标准发生变化及其他应当进行复查情形的，本企业主动及时对企业标准进行复查，复查后做出继续有效或修订或废止等的决定，确保其持续符合法律法规和食品安全标准等规定。对于企业改正后自行废止的备案标准，本企业应在“企业标准信息公共服务平台”予以明示。

四、企业标准不涉及商业秘密的内容，同意卫生健康部门依法公开备案的企业标准文本及企业自我承诺。

法定代表人（签字）：

企业名称（盖章）：新疆煜海集食品科技有限公司



2026 年 08 月 05 日