



备案号: 360942S-2024

备案日期: 2024年10月22日

有效期至: 2029年10月21日

Q/JTWL

江西省食品安全企业标准

Q/JTWL 0003S-2024

调味油

2024-09-07 发布

2024-09-08 实施

唐舞麟食品（江西）有限公司 发布

(注: 备案的企业标准以“江西省食品安全标准备案与管理系统”中的文本为正本)

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 要求 1

4 食品添加剂 3

5 生产加工过程的卫生要求 3

6 检验规则 3

7 标志、标签、包装、运输、贮存 3

前 言

本标准编制所依据的起草规则为GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》。
本标准中铅限量（以Pb计）为0.8mg/kg，严于GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中“调味品(香辛料类除外)”项下铅限量（以Pb计）1.0 mg/kg。

本标准起草单位：唐舞麟食品（江西）有限公司。

本标准主要起草人：万丽娟。

本标准批准人：关连英

调味油

1 范围

本标准规定了调味油的要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存。

本标准适用于以食用植物油、食用动物油脂、香辛料（法律法规规定不能使用的除外）为原辅料，添加或不添加芝麻，经选料、热油浸提、包装等工艺制成的调味油。

2 规范性引用文件

下列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 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限量
- GB 4806.13 食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.12 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 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/T 11761 芝麻
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- 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
- 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》

3 要求

3.1 原、辅料要求

3.1.1 植物油

应符合GB 2716的规定。

3.1.2 动物油脂

应符合GB 10146的规定。

3.1.3 香辛料（法律法规规定不能使用的除外）

应符合GB/T 15691的规定。

3.1.4 芝麻

应符合GB/T 11761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
外观	油状，可含有香辛料、芝麻原料	取适量试样，置于一清洁、干燥、透明的玻璃器皿中，在自然光下目测其外观、色泽和杂质，鼻嗅其气味、口尝其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
滋味及气味	具有产品应有的滋味和气味，无焦臭、酸败及其他异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表2的规定，其他污染物限量应符合GB 2762的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分及挥发物/(g/100mL)	≤ 5.0	GB 5009.236
酸价(KOH)/(mg/mL)	≤ 3	GB 5009.229
过氧化值/(g/100mL)	≤ 0.25	GB 5009.227
铅(以Pb计)/(mg/L)	≤ 0.8	GB 5009.12

3.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070规定的方法测定。

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760及国家相关法律法规的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 组批

同一次投料、同一班次、同一生产线生产的同一规格包装完好的产品为一批。

6.2 抽样

每批产品随机抽取，抽样量应为检验所需量的3倍，作为检验及留样。型式检验的样品，必须从出厂检验合格的产品中抽取。

6.3 检验分类

6.3.1 出厂检验

6.3.1.1 每批产品须经检验，检验合格并附合格证方可出厂。

6.3.1.2 出厂检验项目为感官、水分及挥发物、酸价、过氧化值、净含量。

6.3.2 型式检验

6.3.2.1 型式检验为本标准的全项目检验。

6.3.2.2 正常情况为每半年进行一次，发生下列情况之一时也应进行：

- a) 停产3个月以上再恢复生产时；
- b) 原、辅料来源发生变化时；
- c) 本次检验结果与上次检验结果发生较大差异时；
- d) 更换主要生产设备时。

6.4 判定规则

检验结果中有一项或一项以上指标不符合本标准规定时，应在同一批产品中重新加倍抽样对不合格项目进行复验，若仍有一项不符合时，则该批产品判为不合格。

6.5 仲裁

在保质期内，供需双方对产品质量有异议时，经双方协商，可申请相关法定检验机构进行仲裁检验。

7 标志、标签、包装、运输、贮存

7.1 标志、标签

产品标志、标签应符合国家相关法律、法规及GB/T 191、GB 7718、GB 28050的规定。

7.2 包装

7.2.1 包装材料应符合 GB 4806.7、GB 4806.13 的规定。

7.2.2 包装要求：应封口严密。

7.3 运输

7.3.1 运输工具应清洁、无污染，且备有防雨、防晒设施，严禁与有毒、有害物品混装、混运。

7.3.2 装卸时应轻放、轻搬，防止包装破损。

7.4 贮存

仓库必须干燥、清洁，有防潮、防鼠、防尘设施，并不得与有毒、有害物品共存放。

7.5 保质期

本产品保质期按标签上标注的保质期执行。

江西省食品安全企业标准备案承诺书

本食品生产企业承诺：

本次备案的企业标准名称为：调味油，标准编号为：Q/JTWL 0003S—2024。

- 1、本企业是企业标准的第一责任人，对备案的企业标准负责。
- 2、本企业已清楚企业标准备案性质是形式备案，备案只是对企业标准进行登记、存档、公开、备查的行为。
- 3、本企业标准严于食品安全国家标准或者江西省食品安全地方标准。
- 4、本企业标准已经过技术审定，且标准名称、原辅料、技术指标等企业标准内容均符合相关要求。
- 5、本企业对所提交的备案材料真实性、合法性负责，如有不实、违法之处，对该企业标准实施后果承担全部法律责任。
- 6、本企业承诺严格遵守《食品安全法》及其实施条例等相关法律法规、标准的规定，并根据要求对备案的企业标准及时进行修订。未及时修订的，企业标准备案按照相关规定自动废止。

唐舞麟食品（江西）有限公司