

《食用调和油》

标准编制说明

一、制定背景

随着花椒油、藤椒油等麻系调味油市场规模的快速增长，行业缺乏统一标准导致产品质量参差不齐。例如，部分企业为降低成本使用劣质原料或违规添加，存在苯并(a)芘超标、黄曲霉毒素污染等安全隐患。现有国家标准如《食用调味油》仅对部分指标作出基础性规定，未覆盖细分品类的特殊工艺要求，亟需针对性标准填补空白。

洪雅县作为“中国藤椒之乡”，藤椒种植面积达 3.5 万亩，年综合产值超 8 亿元。么麻子作为当地龙头企业，其花椒油、藤椒油产品占主营业务收入 80%以上，但区域产业长期面临标准化生产滞后、品牌溢价能力不足等问题。制定团体标准可推动原料种植、生产加工、质量检测全链条规范化，助力“洪雅藤椒”地理标志产品价值提升。

么麻子在花椒油、藤椒油市场占有率达 27%，客户涵盖海底捞、绝味食品等头部品牌，产品出口 10 余个国家。作为行业领军者，公司有责任通过标准化建设引领行业高质量发展，巩固自身技术壁垒与市场话语权。例如，其“閤制+超临界萃取”双工艺技术需通过标准固化，防止技术扩散导致同质化竞争。

二、行业现状

2016-2023 年，中国调味品市场规模从 3016 亿元增至 5923 亿元，年均复合增长率 10.12%。其中，花椒油、藤椒油等细分品类增速显著，预计 2025-2030 年花椒油市场规模将突破 150 亿元，藤椒油市场规模达 150 亿元，年复合增长率均超 12%。近年来，低盐、低脂、有机花椒油/藤椒油需求激增，2020-2023 年高端产品（50 元/瓶以上）年均增长率达 25%，反映消费升级对品质的追求。

四川省花椒油产量占全国 50%以上，2023 年市场规模达 28 亿元，预计 2025 年突破 35 亿元，四川省藤椒油企业占据全国 60%以上市场

份额，幺麻子以 27%市占率领跑，公司 2024 年营收 6.25 亿元，净利润 1.57 亿元，其中藤椒油收入占比超 80%。公司计划投资 5.66 亿元建设 3.5 万吨调味品生产基地，产能释放后将进一步扩大市场份额。从单一藤椒油延伸至复合调味酱汁、即食钵钵鸡等预制菜产品，2024 年复合调味料收入占比提升至 4.35%，较 2022 年增长 3 倍。公司与四川农业大学、日本川田研究所合作开发超临界萃取技术，使藤椒油风味稳定性大大提升。产品覆盖全国 34 个省市、超 10 万个零售终端，并出口海外，成为川菜“走出去”的重要载体。此外，通过“公司+合作社+农户”模式带动凉山州等地 2200 吨藤椒采购，惠及农户超 5000 户，年支付采购款 7900 余万元。在标准制定能力建设领域，作为国内藤椒油产业的标杆企业，幺麻子于 2024 年正式发布多项企业标准，如 Q/YMZ 0002S-2023《食用调味油》、Q/YMZ 0003S-2023《木姜调味油》等，展现出行业领先的技术实力与标准化战略眼光。

三、制定团体标准的必要性

（一）规范行业生产，破解无序竞争困局

当前国家标准《食用植物油》及《调味品分类》对花椒油、藤椒油等特色调味油缺乏针对性规定，导致企业生产依据模糊。部分企业为降低成本采用热榨工艺，导致产品麻味寡淡、易氧化变质。制定团体标准可明确细分品类定义、技术要求及检测方法，为行业提供可操作的生产规范。四川省作为花椒油、藤椒油主要产区，中小微企业占比超 70%，部分企业通过使用陈化原料、违规添加香精等手段压低成本，导致市场价格混乱（如藤椒油价格跨度从 20 元/斤至 150 元/斤）。团体标准的制定可倒逼企业提升产品质量，推动行业从“价格竞争”转向“价值竞争”。

（二）保障食品安全，回应消费升级需求

花椒、藤椒在种植及加工过程中易受黄曲霉毒素、苯并(a)芘等污染物影响。现有国家标准对调味油中污染物限量仅参照植物油标准，但藤椒油因原料特性及加工方式（如高温炒制）风险更高，团体标准可针对性设定更严苛的指标，构建全生命周期质量安全体系。随着“减盐减油”理念普及，消费者对调味油的健康属性关注度提升，团体标准可引导企业开发低油型、零添加产品，推动行业向清洁标签、功能化方向升级，契合四川省“川菜工业化”战略中“健康化”转型需求。

（三）提升产业竞争力，助力“川味”全球化布局

四川省调味油产业规模占全国 40%以上，但缺乏统一区域品牌标识。团体标准可整合全省优势企业资源，通过标准化生产赋予产品“四川造”高品质认知，形成差异化竞争优势，助力“天府粮仓”建设。四川藤椒油出口量逐年递增，但面临欧盟 EC 1881/2006、美国 FDA 等国际标准限制，团体标准可对标国际要求，为企业出口提供技术支撑，推动“川味调味油”抢占全球市场。

（四）响应政策导向，强化行业治理效能

《国家标准化发展纲要》鼓励制定高于国家标准的团体标准。本团体标准中部分指标严于国家标准，为行业树立质量标杆，可争取国家标准化试点项目及政策资金支持。团体标准可作为第三方认证依据，辅助监管部门开展“双随机、一公开”抽查。例如，市场监管部门可依据标准中“麻味物质稳定性”条款，对流通领域产品进行加速氧化试验检测，快速筛查劣质产品，提升监管精准性。

四、 标准编制原则和主要内容

（一）标准制定原则

本标准依据相关国家、行业标准，标准编制遵循“前瞻性、实用性、统一性、规范性”的原则，注重标准的可操作性，严格按照 GB/T

1.1 最新版本的要求进行编写。

（二） 标准主要技术内容

范围：本标准适用于以菜籽油为原料，辅以花椒、藤椒、干辣椒、生姜、大蒜、胡椒、洋葱、芥末籽、木姜子、芝麻中的一种或多种，经热浸提、压榨或超临界萃取制成的调味油。如花椒油、藤椒油、麻辣油、姜油、葱油、辣椒油、芥末油、木姜子油、芝麻调味油等。

主要技术内容：本标准规定了食用调味油的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、储存等。

五、主要试验（或验证）情况分析

结合国内外的行业测试和食用调和油内部管控项目进行试验验证。

六、标准中涉及专利的情况

不涉及。

七、国内外情况简要说明

国内层面，中国依托庞大的市场需求与产业基础，已构建起覆盖企业标准、团体标准及国家标准的立体化体系。例如，河南省康味源食品科技有限公司发布的 Q/HKS 0002 S-2025 企业标准，对复合调味油与香辛料调味油进行分类规范；贵州省主导的 T/GZSX 015—2017 团体标准则明确香辛料调味油水分 $\leq 0.8\%$ 、苯并(a)芘 $\leq 10 \mu\text{g/kg}$ 等核心指标，为区域产业提供技术支撑。2025 年国家层面动作频繁，不仅启动《食用调和油》国家标准修订，引入原料油比例一致性检验方法，更通过 GB 7718—2025《预包装食品标签通则》强制要求转基因标识，强化消费者知情权。

国际层面，中国主导的 ISO 18731:2025《香料和调味品 花椒调味油 规范》于 2025 年 10 月正式发布，成为花椒制品领域首个 ISO

国际标准。该标准由洪雅县和鑫农业科技发展有限公司牵头，联合印度、法国等五国专家制定，创新性地将酰胺类物质含量作为分级依据，并将苯并芘限量等中国专利技术纳入标准，填补了国际空白。与此同时，西班牙、英国等国通过修订植物油原料范围、强化标签标识等举措完善国内监管，形成与 ISO 标准互补的全球治理格局。

当前，国内外标准制定呈现“双轮驱动”特征：国内以全产业链管控为核心，通过标签透明化、检测方法科学化提升质量安全；国际则聚焦特色产品规则输出，以标准“软实力”抢占产业制高点。这种协同发展模式，正推动食用调味油行业向更规范、更高效的方向演进。

八、预期达到的效益（经济、效益、生态等），对产业发展的作用的情况

经济层面，通过规范产品质量指标与标签标识，可减少市场信息不对称，提升消费者信任度，促进交易透明化，降低贸易风险与成本，增强企业市场竞争力。同时，标准实施有望推动产业升级，引导企业优化配方工艺，提升产品附加值，助力行业高质量发展。生态效益方面，标准可推动原料油科学调配，减少单一油种过度依赖，促进油脂资源可持续利用。对产业发展而言，该标准将填补现有市场规范空白，通过明确脂肪酸组成、污染物限量等指标，引导行业向营养化、安全化转型，为后续国家标准制定提供实践依据，推动食用调和油产业健康有序发展，提升整体国际竞争力。。

九、在标准体系中的位置，与现行相关法律、法规、规章及相关标准，特别是强制性标准的协调性

符合现行相关法律、法规、规章及相关标准，与强制性标准协调一致。

十、重大分歧意见的处理经过和依据

无。

十一、标准性质的建议说明

本标准团体标准，供社会各界自愿使用。

十二、贯彻标准的要求和措施建议

无。

十三、废止现行相关标准的建议

本标准首次发布。

十四、其他应予说明的事项

无。

标准起草组

2025 年 11 月 3 日