

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0423 S- 621 号

Q/SGR

沈阳国润食品有限公司企业标准

Q/SGR 0002S-2021

食用调味油

已备案的企业标准中食品安全
相关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。

2021-09-10 发布

2021-10-25 实施

沈阳国润食品有限公司 发布

前 言

本标准依据《中华人民共和国食品安全法》制定。

本标准按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则编制。

本标准污染物限量依据 GB 2761-2017《国家食品安全标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2017《国家食品安全标准 食品中污染物限量》制定、GB 29921-2021《食品安全国家标准 食品中致病性菌限量》制定，其中铅限量指标严于国家标准。其他指标参照产品实测值制定。

本标准由沈阳国润食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨国库。

本标准属首次发布。

食用调味油

1 范围

本标准规定了食用调味油的要求、检验规则、标志、标签、包装、运输与贮存。

本标准适用于以食用植物油、食用动物油脂（食用动物油脂经炼制后的提取油）一种或多种为原料，选择性添加蔬菜、畜禽肉类、水产品、调味品、香辛料、复合调味料、干辣椒（整的、块状、片状、段状、粉状）、坚果与籽类食品、其他可食用辅料经加热或热炸，选择性添加食品添加剂、复配食品添加剂、食品营养强化剂，经过滤、冷却、灌装等相关工艺制成的食用调味油。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件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/T 191 包装储运图示标志

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.7 食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验

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/T 4789.22 食品卫生微生物学检验 调味品检验

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 5009.22 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 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7101 食品安全国家标准 饮料
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 10133 食品安全国家标准 水产调味品
GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称
GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
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 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB 26687 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则
GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
QB/T 4594 玻璃容器 食品罐头瓶
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 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》
农业部公告(2002)第 235 号 《动物性食品中兽药最高残留限量》

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 食用植物油：应符合 GB 2716 和相关标准的规定。
- 3.1.2 食用动物油脂：应符合 GB 10146 和相关标准的规定。
- 3.1.3 蔬菜：应新鲜，无腐烂，符合 GB 2762 、GB 2763 和相关标准的规定。
- 3.1.4 畜禽肉类：应符合 GB 2707、GB 31650、农业部公告(2002)第 235 号和相关标准的规定。
- 3.1.5 水产品：应符合 GB 2733 和相关标准的规定。
- 3.1.6 调味品：应符合 GB/T 12729.1、GB 10133 和相关标准的规定。
- 3.1.7 香辛料：应符合 GB/T 12729.1 、GB/T 15691 和相关标准的规定。
- 3.1.8 复合调味料：应符合 GB 31644 和相关标准的规定。
- 3.1.9 干辣椒：应符合 GB/T 30382 和相关标准的规定。
- 3.1.10 坚果与籽类食品：应符合 GB 19300 和相关标准的规定。
- 3.1.11 食品添加剂：应符合 GB 2760 和相关标准的规定。
- 3.1.12 复配食品添加剂：应符合 GB 26687 和相关标准的规定。
- 3.1.13 食品营养强化剂：应符合 GB 14880 和相关的规定。
- 3.1.14 其他可食用原辅料：应符合相关标准的规定。
- 3.1.15 生产用水：应符合 GB 5749 和相关标准的规定。

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	具有该产品应有色泽	取适量样品放在玻璃器皿内,在自然光下,观察色泽、状态,用鼻嗅其气味、取少量样品品尝产品的滋味
滋、气味	具有该产品特有的滋味和气味,无异味,无酸败味	
状 态	具有该产品应有的状态,无正常视力可见外来异物	

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) ≤	1.0	GB 5009.236
酸价(KOH)/(mg/g) ≤	3	GB 5009.229
过氧化值/(g/100g) ≤	8.0	GB 5009.227
铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤	0.98	GB 5009.12
总砷(以As计)/(mg/kg) ≤	0.5	GB 5009.11
苯并[a]芘/(μg/kg) ≤	10	GB 5009.27
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg) ≤	10	GB 5009.22

3.4 微生物指标

即食类产品应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标、致病菌限量

项 目	采样方案 ^a 及限量(若非指定,均以/25g 或/25mL 表示)				
	n	c	m	M	检验方法
大肠菌群/CFU/g(mL)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g(mL)	1000 CFU/g(mL)	GB 4789.10
^b 副溶血性弧菌	5	1	100 MPN/g(mL)	1000 MPN/g(mL)	GB 4789.7
注: n为同一批次产品应采集的样品数;c为最大允许超出m值得样品数;m为微生物指标可接受水平的限量值;M为致病菌指标的最高安全限量值。					
a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.22 执行。					
b 仅适用于水产调味品。					

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 及卫生部关于食品添加剂公告的规定。

3.6 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.7 食品营养强化剂

应符合 GB 14880 的规定。

3.8 生产加工过程

应符合GB 14881的规定。

3.9 净含量偏差

应符合国家《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. 检验规则

4.1 入库检验

原辅料、包装材料须经本企业质检部门检验合格或经验证供货方提供的检验合格证明后方可入库。

4.2 组批与抽样

以同一批原料、同一配料、同一班次生产的同一规格、同一生产日期的产品为一批。随机抽取满足检验和备检需要样品。分成两份，一份检验，一份备查。

4.3 出厂检验

产品应经企业质量检验部门检验合格附合格证明后方可出厂。出厂检验项目为本标准中的感官要求、净含量、水分及挥发物、酸价、大肠菌群（仅限即食类产品）。

4.4 型式试验

4.4.1 型式检验的项目为本标准要求中的全部项目。

4.4.2 正常生产时型式检验每半年进行一次，当有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 原、辅料产地或供应商发生改变时或更新主要生产设备时；
- c) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

4.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

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 和《食品标识管理规定》的规定，产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

产品内包装材料采用塑料袋（瓶），应符合 GB 4806.7 的规定。玻璃瓶应符合 QB/T 4594 的规定。

包装应封口严密、无漏气。外包装采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。

5.3 运输

运输车辆必须保持车厢内清洁干燥，产品采用专用运输，并不得与有毒、有异味的物品混装混运。搬运一般不得在大雨天进行，如遇特殊情况，必须用不透水的防雨布严密遮盖。搬运中必须轻拿轻放，不得使用有损纸箱的工具，不得抛摔。

5.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生、阴凉、通风、干燥，具有防尘、防蝇、防虫、防鼠的仓库内，严禁与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同贮，产品应离墙离地分类堆放，应有垫高架，离地 10cm，离墙 20cm。

在本标准规定的包装、运输、贮存条件下，且包装完好，产品的保质期：产品自生产之日起，常温条件下，产品的保质期按产品包装标注执行。

Q/SGR 0002S—2021