

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
21010357 S-2023 号

Q/SHR

沈阳市宏润子豪食品有限公司企业标准

Q/SHR 0002S—2023
代替 Q/SHR 0002S—2020

复合调味油

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。



2023-07-10 发布

2023-08-10 实施

沈阳市宏润子豪食品有限公司 发布

前 言

本标准按 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》编制。

本标准的食品安全指标依据 GB 2762-2022 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，其它指标由产品实测值制定。其中铅的限量指标严于 GB 2762-2022 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》。

本标准代替 Q/SHR 0002S-2020 《复合调味油》。

本标准与 Q/SHR 0002S-2020 《复合调味油》的主要差异：

——核查修改了规范性引用文件；

——修改了部分理化指标；

——修改了保质期。

本标准由沈阳市宏润子豪食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：尹贤华。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/SHR 0002S-2020。

复合调味油

1 范围

本标准规定了复合调味油的技术要求，试验方法，检验规则，标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以植物油、食用动物油脂为主要原料，食用动物油脂经炼制后的提取油、植物油经加热后，将蔬菜、猪肉、牛肉、鸡肉、鲜、冻动物性水产品、香辛料、调味品、酿造酱等中的一种或几种热炸，过滤提取油脂后加入一种或几种复合调味料、香辛料提取物、酿造酱、蔬菜、调味品、食用酒精、黄酒、蒸馏酒、配制酒、调味料酒、碳酸饮料再加热后选择性添加食品添加剂，经过滤、冷却、灌装等工艺制成的复合调味油。

2 规范性引用文件

下列文件对本文件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 2718 食品安全国家标准 酿造酱
- GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
- 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 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/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 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品

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/T 13662 黄酒
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
GB 31640 食品安全国家标准 食用酒精
GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
SB/T 10416 调味料酒
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》
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》

3 要求

3.1 原辅料

- 3.1.1 植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.2 香辛料：应符合 GB/T 12729.1 和 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.3 蒸馏酒、配制酒：应符合 GB 2757 或其他相关标准的规定。
- 3.1.4 黄酒：应符合 GB/T 13662 的规定。
- 3.1.5 酿造酱：应符合 GB 2718 的规定。
- 3.1.6 蔬菜：应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 3.1.7 调味料酒：应符合 SB/T 10416 的规定。
- 3.1.8 猪肉、牛肉、鸡肉：应符合 GB 2707 的规定。
- 3.1.9 鲜、冻动物性水产品：应符合 GB 2733 的规定。
- 3.1.10 食用酒精：应符合 GB 31640 的规定。
- 3.1.11 复合调味料：应符合 GB 31644 的规定。
- 3.1.12 碳酸饮料：应符合 GB 7101 的规定。
- 3.1.13 调味品：应符合相关产品标准的规定。

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
形 态	质地均匀, 允许有少量沉淀	取适量样品于白色瓷盘内, 在光线充足的地方, 目测色泽、形态、杂质, 用鼻嗅其气味, 取少量品尝产品的滋味。
色 泽	具有该产品应有的色泽, 色泽均匀一致	
滋、气味	具有该品种应有的气味和滋味, 无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	理 化 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)	≤ 0.25	GB 5009.227
铅 (以Pb计) / (mg/kg)	≤ 0.98	GB 5009.12
无机砷 ^a (以As计) / (mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.11
a 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 食品添加剂

3.4.1 食品添加剂质量应符合国家相应的标准和有关规定。

3.4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.5 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.6 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

3.7 净含量偏差

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

4 检验规则

4.1 原、辅料入库检验

原辅料、包装材料等入库前应由生产厂的质检部门按标准要求检验或查验合格证明，合格后方可入库使用。

4.2 组批与抽样

以同一次投料、同一生产日期、同一班次生产的同一品种产品为一批。

在成品库内随机抽样，抽样单位以最小包装计。在每批产品中随机抽取符合检验要求的样品，分为两份，一份用于检验，一份备查。

4.3 出厂检验

4.3.1 每批产品应经公司质量检验部门按本标准规定的检验项目进行检验，检验合格并签发合格证后，方可出厂。

4.3.2 出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分及挥发物、酸价、过氧化值。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

4.4.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时应进行型式检验。

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产3个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设，影响产品质量时；
- d) 检验结果与型式检验差异较大时和质检部门认为有必要时；
- 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。

4.4.3 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，应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、包装、运输、贮存

5.1 标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》规定；产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 标准规定。

5.2 包装

产品内包装袋应符合相应国家标准的规定，封口严密；产品外包装为瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 标准的规定。

5.3 运输

运输工具应清洁、干燥、卫生且具有防雨、防潮、防暴晒等措施。严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运，运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮。

5.4 贮存

产品常温贮存的，贮存场所应清洁卫生、通风、干燥、阴凉；冷藏贮存的，贮存温度为0-4℃；冷冻贮存的，贮存温度应低于-18℃。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。在符合本标准规定的条件下，依据产品配方及生产工艺的不同，产品保质期详见产品标签。

