



417235S-2020



北京中浩丹（郸城）生物科技股份有限公司企业标准

Q/BZSW 0002S-2020

食用植物调和油

2020-12-31 发布

2020-12-31 实施

北京中浩丹（郸城）生物科技股份有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定编写。

本标准由北京中浩丹（郸城）生物科技股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵晓云、张浩辉、张博颖。

H N
Q B

食用植物调和油

1 范围

本标准规定了食用植物调和油的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以芝麻油（黑芝麻油、白芝麻油中的一种或两种）为主要原料，添加或不添加食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、玉米油、橄榄油、葵花籽油、棉籽油中的一种或几种），经过调配、混合、灌装、包装而成。

根据原辅料不同，分为不同的食用植物调和油。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 芝麻油应符合GB/T 8233和GB 2716的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。
- 2.1.3 花生油应符合GB/T 1534和GB 2716的规定。
- 2.1.4 菜籽油应符合GB/T 1536和GB 2716的规定。
- 2.1.5 玉米油应符合GB/T 19111和GB 2716的规定。
- 2.1.6 橄榄油应符合GB/T 23347和GB 2716的规定。
- 2.1.7 葵花籽油应符合GB/T 10464和GB 2716的规定。
- 2.1.8 棉籽油应符合GB/T 1537和GB 2716的规定。

2.2 感官要求

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
性状	液状油态	取适量试样于烧杯中，在自然光光线下，观察其色泽、性状、透明度及杂质。然后将烧杯中试样置于水浴上，加热至 50℃，以玻璃棒迅速搅拌。嗅其气味，并蘸取少许试样，辨尝其滋味。
色泽	具有油脂调和后应有的色泽	
气味、滋味	具有油脂固有的气味和滋味，无异味	
透明度	澄清、透明，允许有微量沉淀	
杂质	无肉眼可见的外来杂质，允许有少量原料物质沉淀	

2.3理化指标

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, %	≤ 0.20	GB 5009.236
不溶性杂质, %	≤ 0.20	GB/T 15688
酸价 (KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值, g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 10.0	GB 5009.22
*苯并(a)芘, μg/kg	≤ 8	GB 5009.27
溶剂残留量, mg/kg	≤ 20	GB 5009.262
注: *该指标为严于食品安全国家标准 GB 2762 的指标。		

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.5 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 8955 和 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、酸价、过氧化值、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

食用植物调和油是以芝麻油（黑芝麻油、白芝麻油中的一种或两种）为主要原料，添加或不添加食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、玉米油、橄榄油、葵花籽油、棉籽油中的一种或几种），经过调配、混合、灌装、包装而成。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 2716《食品安全国家标准 植物油》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中苯并（a）芘的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

北京中浩丹（郸城）生物科技股份有限公司