



412482S-2021



新乡市神昌食品有限公司企业标准

Q/XSC 0001S-2021

---

# 食用植物调和油

2021-10-18 发布

2021-10-18 实施

---

新乡市神昌食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由新乡市神昌食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：候林瑞。

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香油或小磨芝麻香油为主要原料，添加菜籽油、玉米油、大豆油、葵花籽油、花生油中的一种或多种，经调配、混合、灌装、包装而成的芝麻香油或小磨芝麻香油含量大于 50%的食用植物调和油。

根据原料不同分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 芝麻香油、小磨芝麻香油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.2 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.5 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。

2.1.6 花生油应符合 GB/T 1534 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  | 油状液体             | 取适量样品置于洁净透明的烧杯中，在自然光线下观察其性状、色泽、透明度及有无杂质，嗅其气味，以温开水漱口后品尝其滋味 |
| 色 泽  | 淡褐色至深褐色          |                                                           |
| 气、滋味 | 具有产品应有的气味和滋味，无异味 |                                                           |
| 透明度  | 澄清、透明，允许有微量沉淀    |                                                           |
| 杂 质  | 无肉眼可见外来杂质        |                                                           |

### 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, %                                                          | ≤ | 0.2  | GB 5009.236 |
| 不溶性杂质, %                                                           | ≤ | 0.2  | GB/T 15688  |
| 酸价 (KOH), mg/g                                                     | ≤ | 3.0  | GB 5009.229 |
| 过氧化值, g/100g                                                       | ≤ | 0.25 | GB 5009.227 |
| <sup>a</sup> 溶剂残留量, mg/kg                                          | ≤ | 20   | GB 5009.262 |
| 总砷 (以 As 计), mg/kg                                                 | ≤ | 0.1  | GB 5009.11  |
| 铅 (以 Pb 计), mg/kg                                                  | ≤ | 0.1  | GB 5009.12  |
| *苯并 (a) 芘, μg/kg                                                   | ≤ | 9    | GB 5009.27  |
| 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg                                       | ≤ | 10   | GB 5009.22  |
| 注: a 检出值小于 10mg/kg 时, 视为未检出;<br>*苯并 (a) 芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 |   |      |             |

## 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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 8955 的规定。

## 2.6 其他要求

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

本标准适用于以芝麻香油或小磨芝麻香油为主要原料，添加菜籽油、玉米油、大豆油、葵花籽油、花生油中的一种或多种，经调配、混合、灌装、包装而成的芝麻香油或小磨芝麻香油含量大于50%的食用植物调和油。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，参考GB 2716《食品安全国家标准 植物油》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中苯并（a）芘指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

新乡市神昌食品有限公司