



412763S-2021



焦作市城乡一体化示范区湘华调味品厂企业标准

Q/JXH 0003S-2021

食用植物调和油

2021-11-17 发布

2021-11-17 实施

焦作市城乡一体化示范区湘华调味品厂 发布

前 言

本标准由焦作市城乡一体化示范区湘华调味品厂提出。

本标准起草单位：焦作市城乡一体化示范区湘华调味品厂。

本标准主要起草人：刘会东。

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、检验方法及检验规则等要求。

本标准适用于以芝麻油为主要原料，添加花生油、大豆油、菜籽油、棉籽油、玉米油、葵花籽油中的一种或两种以上品种按一定的比例经调配而成的食用植物调和油。

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 大豆油应符合 GB/T 1535 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 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.5 棉籽油应符合 GB/T 1537 和 GB 2716 的规定。

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

2.1.7 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

2.1.8 生产用水应符合 GB 5749 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	液体	取适量试样于烧杯中，在自然光光线下，观察其色泽、性状。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。并检查有无外来杂质。
色泽	黄色	
气味	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	

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，%	≤ 0.10	GB 5009.236
不溶性杂质，%	≤ 0.10	GB/T 15688
酸价(KOH)，mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值，g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227

溶剂残留量, mg/kg	≤	20	GB 5009.262
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	GB 5009.22
*苯并(a)芘, μg/kg	≤	9	GB 5009.27
注: *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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 8955、GB 14881 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、净含量及允许短缺量、水分及挥发物、酸价和过氧化值。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以芝麻油为主要原料，添加花生油、大豆油、菜籽油、棉籽油、玉米油、葵花籽油中的一种或两种以上品种按一定的比例经调配而成的食用植物调和油。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，制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

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。

焦作市城乡一体化示范区湘华调味品厂

H N

Q B