



412868S-2021



长垣县帝香龙香油调味品有限公司企业标准

Q/CDT 0002S-2021

食用植物调和油

2021-11-24 发布

2021-11-24 实施

长垣县帝香龙香油调味品有限公司 发布

前 言

本标准由长垣市帝香龙香油调味品有限公司提出。

本标准由新乡市质量技术监督检验测试中心和长垣市帝香龙香油调味品有限公司共同起草。

本标准主要起草人：李海伦、展美英。

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。

本标准适用于以小磨芝麻油为主要原料，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、包装而成的芝麻油含量 $\geq 55\%$ 的食用植物调和油。

按照原料不同分为不同的产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小磨芝麻油应符合 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 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 玉米油应符合 GB/T 19111 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。

2.1.7 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	油状液体	取样品一份，倒入无色透明的烧杯中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、透明度、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口后，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
滋、气味	具有产品应有滋味和气味，无异味	
透明度	澄清、透明	
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 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
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)	≤	8.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg)	≤	10	GB 5009.22
*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

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

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

编制说明

本标准适用于以小磨芝麻油为主要原料，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、包装而成的芝麻油含量 $\geq 55\%$ 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，参照 GB 2716《食品安全国家标准 植物油》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中苯并(a)芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

长垣市帝香龙香油调味品有限公司