



413107S-2021



封丘县鲁封食品有限公司企业标准

Q/FLF 0003S-2021

食用植物调和油

2021-12-15 发布

2021-12-15 实施

封丘县鲁封食品有限公司 发布

前 言

本标准由封丘县鲁封食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：陈付春。

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要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆油（30%～70%）、芝麻油（30%～50%）为主要原料，辅以或不辅以玉米油、大豆色拉油中的一种或几种，经调配混合、包装加工而成的食用植物调和油。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 大豆油、大豆色拉油应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 的规定。

2.1.2 芝麻油应符合 GB 2716 和 GB/T 8233 的规定。

2.1.3 玉米油应符合 GB 2716 和 GB/T 19111 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	粘稠油状液态	取样品置于洁净的烧杯中, 在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味, 用温开水漱口, 按照食用方法品其滋味。
色 泽	具有本品应具有的颜色	
气、 滋 味	具有产品特有气味和滋味, 无异味	
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, g/100g	≤ 0.2	GB 5009.3
酸价 (KOH), mg/g	≤ 3	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	≤ 0.08	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
苯并[a]芘, μg/kg	≤ 10	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 10	GB 5009.22
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 14881 和 GB 8950 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

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

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以大豆油（30%~70%）、芝麻油（30%~50%）为主要原料，辅以或不辅以玉米油、大豆色拉油中的一种或几种，经调配混合、包装加工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，参照 GB 2716 《食品安全国家标准 植物油》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

封丘县鲁封食品有限公司

H N
Q B