411091S-2021

洛阳源昌食品有限公司企业标准

Q/LYS 0001S-2021

食用植物调和油

2021-05-22 发布　　2021-05-22 实施

洛阳源昌食品有限公司 发布

前　言

本标准由洛阳源昌食品有限公司提出。

本标准起草单位：洛阳源昌食品有限公司。

本标准主要起草人：张超朋。

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、棕榈油、花生油、芝麻油、菜籽油、葵花籽油中的几种为原料，按一定的比列，经调配、灌装、包装而成的食用植物调和油。

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 棕榈油应符合 GB/T 15680 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 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。

2.1.5 芝麻油应符合 GB/T 8233 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	从样品中取出 50mL，倒入一洁净透明烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状、透明度及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色　　泽	具有原料混合后特有的色泽	
气、滋味	具有原料混合后特有的气味和滋味，无异味	
透明度（20℃,24h）	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 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
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	≤	10	GB 5009.27
*黄曲霉毒素 B_1,μg/kg	≤	8.0	GB 5009.22
注：*黄曲霉毒素 B_1 指标严于食品安全国家标准 GB 2761 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 8955 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，标签标识应符合 GB 2716 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、酸价、过氧化值的检测。型式检验按国家相关规定执行。

HN QB

编制说明

本标准适用于以大豆油、棕榈油、花生油、芝麻油、菜籽油、葵花籽油中的几种为原料，按一定的比列，经调配、灌装、包装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》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。

本标准中黄曲霉毒素 B_1 指标严于食品安全国家标准 GB 2761 的规定。

洛阳源昌食品有限公司

H N
Q B