



411576S-2021



长垣市李小勇香油调味品有限公司企业标准

Q/CLX 0003S-2021

食用植物调和油

2021-07-15 发布

2021-07-15 实施

长垣市李小勇香油调味品有限公司 发布

前 言

本标准由长垣市李小勇香油调味品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李永彬。

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。

本标准适用于以大豆油、花生油、菜籽油、芝麻油、葵花籽油、橄榄油、玉米油中的几种为原料，按一定比例经调和、灌装、包装加工而成的食用植物调和油。

根据配方不同，分为不同产品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 花生油应符合 GB/T 1534 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 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 菜籽油应符合 GB/T 1536 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 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。

2.1.7 玉米油应符合 GB/T 19111 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 的规定。

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)	≤	6	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg)	≤	10	GB 5009.22
注: *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 JJF1070 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、水分及挥发物、酸价、过氧化值。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

食用植物调和油是以大豆油、花生油、菜籽油、芝麻油、葵花籽油、橄榄油、玉米油中的几种为原料，按一定比例经调和、灌装、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》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。

长垣市李小勇香油调味品有限公司