



410307S-2022



商丘市恒旺食品有限公司企业标准

Q/SHS 0004S-2022

食用植物调和油

2022-01-28 发布

2022-01-28 实施

商丘市恒旺食品有限公司 发布

前　　言

本标准由商丘市恒旺食品有限公司提出。

本标准由郑州工程技术学院和商丘市恒旺食品有限公司共同起草。

本标准起草人：张百胜、褚继锋。

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。

本标准适用于以芝麻油、大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、棕榈油、葵花籽油、橄榄油、油茶籽油、米糠油、亚麻籽油中的两种或两种以上为原料，按照一定比例调配而成的食用植物调和油。

根据原辅料不同可分为不同产品。

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 花生油应符合 GB/T 1534 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 亚麻籽油应符合 GB/T 8235 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 油茶籽油应符合 GB/T 11765 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 米糠油应符合 GB/T 19112 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，置入无色透明的烧杯
色 泽	具有产品应有色泽	中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱
透 明 度	澄清、透明	口后，品尝其滋味。或按 GB/T 5525 规定的方法检验。
气、滋 味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，久置允许有少量原料物质沉淀	

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

酸价(KOH), mg/g	≤	3.0	GB 5009. 229
过氧化值, g/100g	≤	0.25	GB 5009. 227
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009. 11
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009. 12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	10.0	GB 5009. 22
^a 溶剂残留量, mg/kg	≤	20	GB 5009. 262
*苯并[a]芘, μg/kg	≤	8.0	GB 5009. 27

*苯并[a]芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。
a 检出值小于 10mg/kg 时, 视为未检出。

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

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

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, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3 检验

出厂检验项目: 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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以芝麻油、大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、棕榈油、葵花籽油、橄榄油、油茶籽油、米糠油、亚麻籽油中的两种或两种以上为原料，按照一定比例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，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中苯并[a]芘指标严于食品国家标准 GB 2762 的规定。

商丘市恒旺食品有限公司

H N

Q B