



410009S-2022



舞阳县文魁种植专业合作社企业标准

Q/WWZ 0002S-2022

# 食用植物调和油

2022-01-04 发布

2022-01-04 实施

舞阳县文魁种植专业合作社 发布

## 前 言

本标准由舞阳县文魁种植专业合作社提出并起草。

本标准起草人：吴文魁。

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为原料，加入大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、食用植物调和油中的一种或几种，经调配、包装加工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生产用水应符合 GB 5749 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花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6食用植物调和油应符合 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，温开水漱口后，品尝其滋味。或按 GB/T 5525 规定的方法检验。 |
| 色 泽  | 具有产品应有色泽                |  |
| 透明度  | 澄清、透明                   |  |
| 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 |

|                                  |   |                   |             |
|----------------------------------|---|-------------------|-------------|
| 溶剂残留量，mg/kg                      |   | 不得检出 <sup>a</sup> | GB 5009.262 |
| 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 <sub>1</sub> ，μg/kg       | ≤ | 10.0              | GB 5009.22  |
| *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

农药残留限量应符合GB 2763的规定，污染物限量应符合GB 2762的规定，真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

3 检验

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

## 编制说明

本标准适用于以芝麻油为原料，加入大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、食用植物调和油中的一种或几种，经调配、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，参照相关标准制订本企业标准，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。

舞阳县文魁种植合作社

H N  
Q B