



411628S-2022



洛阳特哈玛农业科技有限公司企业标准

Q/LTNK 0001S-2022

# 食用植物调和油

2022-06-21 发布

2022-06-21 实施

洛阳特哈玛农业科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由洛阳特哈玛农业科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：魏明俊、魏何敬、张岚。

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、菜籽油、玉米油、花生油、芝麻油、葵花籽油、橄榄油、米糠油、亚麻籽油、牡丹籽油、小麦胚芽油、山茶油、椰子油、核桃油、奇亚籽油、杏仁油、美藤果油、文冠果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 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 米糠油应符合 GB/T 19112 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 亚麻籽油应符合 GB/T 8235 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 小麦胚芽油、山茶油、奇亚籽油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 牡丹籽油应符合 GB/T 40622 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 椰子油应符合 NY/T 230 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 核桃油应符合 GB/T 22327 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 杏仁油应符合 GB/T 41386 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 美藤果油应符合 LS/T 3264 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.16 文冠果油应符合 LS/T 3265 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
色泽	具有产品应有的色泽	
透明度	澄清、透明	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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	规定的方法检验
----	-------------------------	---------

### 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 5009.236
酸价 (KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值, g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
不溶性杂质, g/100g	≤ 0.2	GB/T 15688
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.12
溶剂残留量, mg/kg	≤ 20	GB 5009.262
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*苯并(a)芘, μg/kg	≤ 8	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 10.0	GB 5009.22

带\*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

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

本标准适用于以大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、芝麻油、葵花籽油、橄榄油、米糠油、亚麻籽油、牡丹籽油、小麦胚芽油、山茶油、椰子油、核桃油、奇亚籽油、杏仁油、美藤果油、文冠果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，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提供依据。

本标准中苯并（ $\alpha$ ）芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳特哈玛农业科技有限公司

H N

Q B