



412004S-2022



洛阳市老城区豫正食品加工厂企业标准

Q/LYS 0002S-2022

食用植物调和油

2022-07-21 发布

2022-07-21 实施

洛阳市老城区豫正食品加工厂 发布

前 言

本标准由洛阳市老城区豫正食品加工厂提出。

本标准起草单位：洛阳市老城区豫正食品加工厂。

本标准主要起草人：王总钦。

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。

本标准适用于以芝麻油、大豆油为原料，芝麻油、大豆油按照4:1的比例或1:1的比例，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 芝麻油应符合 GB/T 8233 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	黄色	
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
烟点，℃	≥ 205	GB/T 20795
冷冻试验（0℃，储藏 5.5 小时）	澄清、透明	GB/T 35877
水分及挥发物，%	≤ 0.1	GB 5009.236
不溶性杂质，%	≤ 0.1	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	≤ 9	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 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，标签标识的要求应符合 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、溶剂残留量的检测。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、大豆油为原料，芝麻油、大豆油按照4:1的比例或1:1的比例，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。

本标准中苯并（a）芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳市老城区豫正食品加工厂

H N
Q B