



412093S-2022



洛阳楚龙翔油脂食品有限公司企业标准

Q/LCS 0005S-2022

食用植物调和油

2022-08-01 发布

2022-08-01 实施

洛阳楚龙翔油脂食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳楚龙翔油脂食品有限公司提出。

本标准起草单位：洛阳楚龙翔油脂食品有限公司。

本标准主要起草人：楚秀丽。

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。

本标准适用于以大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、芝麻油、葵花籽油、棕榈油、棉籽油、油茶籽油、橄榄油、亚麻籽油、米糠油、牡丹籽油、小麦胚芽油、山茶油、奇亚籽油、椰子油、核桃油、杏仁油、美藤果油、文冠果油中两种或两种以上的食用油，适量添加或不添加特丁基对苯二酚，按照一定比例调配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 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 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 棉籽油应符合 GB/T 1537 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 油茶籽油应符合 GB/T 11765 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 亚麻籽油应符合 GB/T 8235 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 米糠油应符合 GB/T 19112 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 牡丹籽油应符合 GB/T 40622 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 小麦胚芽油、山茶油、奇亚籽油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 椰子油应符合 NY/T 230 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.16 核桃油应符合 GB/T 22327 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.17 杏仁油应符合 GB/T 41386 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.18 美藤果油应符合 LS/T 3264 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.19 文冠果油应符合 LS/T 3265 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.20 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.21 生产用水应符合 GB 5749 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	具有产品应有的状态，无正常视力可见的外来异物	滋味与气味按 GB/T 5525 执行，性状、色泽检验：取适量试样置于 50mL 烧杯，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。
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质，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
酸价(以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
水分及挥发物, g/100g	≤ 0.20	GB 5009.236
不溶性杂质, g/100g	≤ 0.10	GB/T 15688
溶剂残留量 ^a , mg/kg	≤ 20	GB 5009.262
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
苯并(α)芘*, μg/kg	≤ 8	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 10	GB 5009.22
特丁基对苯二酚, g/kg	≤ 0.2	GB 5009.32
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.12
游离棉酚, mg/kg (该指标仅适用于添加棉籽油的产品检验)	≤ 200	GB 5009.148

注：*苯并(α)芘的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 JJF1070 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应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；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、酸价、过氧化值、水分及挥发物、不溶性杂质。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

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、棕榈油、棉籽油、油茶籽油、橄榄油、亚麻籽油、米糠油、牡丹籽油、小麦胚芽油、山茶油、奇亚籽油、椰子油、核桃油、杏仁油、美藤果油、文冠果油中两种或两种以上的食用油，适量添加或不添加特丁基对苯二酚，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》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)芘的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

洛阳楚龙翔油脂食品有限公司

Q B