



412715S-2022



河南省联兴油茶产业开发有限公司企业标准

Q/HLY 0003S-2022

甘油二酯油复配食用油

2022-09-26 发布

2022-09-26 实施

河南省联兴油茶产业开发有限公司 发布

前 言

本标准由河南省联兴油茶产业开发有限公司提出。

本标准由河南省联兴油茶产业开发有限公司起草。

本标准主要起草人：陈世法、袁茂春、陈海霞、王生辉。

H N

Q B

甘油二酯油复配食用油

1 范围

本标准规定了甘油二酯油复配食用油的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用植物油（山茶油、菜籽油、花生油、芝麻油、葵花籽油、棕榈油、玉米油、大豆油、橄榄油、核桃油、亚麻籽油中的一种或者几种）、甘油二酯油为主要原料，添加或者不添加丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）其中的一种或者几种，按一定的比例经调配、过滤、包装等主要工艺加工而成的甘油二酯油复配食用油。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 甘油二酯油应符合原卫生部公告（2009 第 18 号）的规定。

2.1.2 山茶油应符合 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 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 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。

2.1.9 大豆油应符合 GB/T 1535 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 核桃油应符合 GB/T 22327 和 GB 2716 的规定。

2.1.12 亚麻籽油应符合 GB/T 8235 和 GB 2716 的规定。

2.1.13 丁基羟基茴香醚应符合 GB 1886.12 的规定。

2.1.14 二丁基羟基甲苯应符合 GB 1900 的规定。

2.1.15 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 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	澄清、透明油状液体	取适量试样，在自然光下观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，品其滋味
滋味、气味	具有该品特有的滋味、气味、无异味	

色泽	淡黄色至橙黄色	味
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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
水分及挥发物/(g/100g)	≤	0.1 GB 5009.236
不溶性杂质/(g/100g)	≤	0.05 GB/T 15688
酸价(KOH)/(mg/g)	≤	2.0 GB 5009.229
过氧化值/(g/100g)	≤	0.23 GB 5009.227
溶剂残留量 ^a /(mg/kg)	≤	20 GB 5009.262
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤	0.1 GB 5009.11
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤	0.08 GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	≤	10 GB 5009.22
*苯并(α)芘/(μg/kg)	≤	8.0 GB 5009.27
甘油二酯含量/(%)	≥	20 GB/T 26636
丁基羟基茴香醚 ^a /(g/kg)	≤	0.2 GB 5009.32
二丁基羟基甲苯 ^a /(g/kg)	≤	0.2 GB 5009.32
特丁基对苯二酚 ^a /(g/kg)	≤	0.2 GB 5009.32
<p>*本标准中苯并(α)芘严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>a 检出值小于 10mg/kg 时, 视为未检出。</p> <p>b 仅适用于添加该食品添加剂的产品。</p> <p>同一功能的食品添加剂(抗氧化剂)在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。</p>		

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 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; 新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目为感官要求、水分及挥发物、酸价、过氧化值、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以食用植物油（山茶油、菜籽油、花生油、芝麻油、葵花籽油、棕榈油、玉米油、大豆油、橄榄油、核桃油、亚麻籽油中的一种或者几种）、甘油二酯油为主要原料，添加或者不添加丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）其中的一种或者几种，按一定的比例经调配、过滤、包装等主要工艺加工而成的甘油二酯油复配食用油。

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。

河南省联兴油茶产业开发有限公司