



413217S-2023



河南省淇花食用油有限公司企业标准

Q/HQS 0003S-2023

食用植物调和油

2023-10-11 发布

2023-10-11 实施

河南省淇花食用油有限公司 发布

前 言

本标准由河南省淇花食用油有限公司提出。

本标准起草单位：河南省淇花食用油有限公司。

本标准主要起草人：连建伟、郭珊珊、芦岩、张诗雨、陈秀、魏龙飞。

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，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以花生油、大豆油、菜籽油、葵花籽油、油茶籽油、棕榈油、玉米油、稻米油、橄榄油、芝麻油、亚麻籽油、棉籽油、高油酸花生油中两种及两种以上的食用植物油调配制成的食用植物调和油。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 花生油应符合 GB/T 1534、GB 2716 的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535、GB 2716 的规定。
- 2.1.3 菜籽油应符合 GB/T 1536、GB 2716 的规定。
- 2.1.4 葵花籽油应符合 GB/T 10464、GB 2716 的规定。
- 2.1.5 油茶籽油应符合 GB/T 11765、GB 2716 的规定。
- 2.1.6 棕榈油应符合 GB/T 15680、GB 2716 的规定。
- 2.1.7 玉米油应符合 GB/T 19111、GB 2716 的规定。
- 2.1.8 稻米油应符合 GB/T 19112、GB 2716 的规定。
- 2.1.9 橄榄油应符合 GB/T 23347、GB 2716 的规定。
- 2.1.10 芝麻油应符合 GB/T 8233、GB 2716 的规定。
- 2.1.11 亚麻籽油应符合 GB/T 8235、GB 2716 的规定。
- 2.1.12 核桃油应符合 GB/T 22327、GB 2716 的规定。
- 2.1.13 棉籽油应符合 GB/T 1537、GB 2716 的规定。
- 2.1.14 高油酸花生油应符合本企业标准 Q/HQS 0002S、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
色泽	具有产品应有的色泽	取适量试样置于50mL烧杯，在自然光下观察色泽。将试样倒入150mL烧杯中，水浴加热至50℃，用玻璃棒迅速搅拌，嗅其气味，用温开水漱口后，品其滋味
状态	具有产品应有的状态，无正常视力可见的外来异物	
气味、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味	

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, %	≤	0.15	GB 5009.236
不溶性杂质, %	≤	0.05	GB/T 15688
酸价(KOH), mg/g	≤	2.5	GB 5009.229
过氧化值, g/100g	≤	0.2	GB 5009.227
溶剂残留量 ^a , mg/kg	≤	20	GB 5009.262
游离棉酚, mg/kg	≤	200 (适用于添加棉籽油的产品)	GB 5009.148
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.08	GB 5009.12
*苯并 (α) 芘, μg/kg	≤	8.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	10	GB 5009.22
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			
a 溶剂残留量≤10mg/kg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。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、酸价、过氧化值。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以花生油、大豆油、菜籽油、葵花籽油、油茶籽油、棕榈油、玉米油、稻米油、橄榄油、芝麻油、亚麻籽油、棉籽油、高油酸花生油中两种及两种以上的食用植物油调配制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》的要求制定本企业标准，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。

河南省淇花食用油有限公司

H N

Q B