



413671S-2023



许昌乐福生态农业科技发展有限公司企业标准

Q/XLSN 0002S-2023

食用植物油

2023-11-23 发布

2023-11-23 实施

许昌乐福生态农业科技发展有限公司 发布

前 言

本标准由许昌乐福生态农业科技发展有限公司提出并起草。

本标准起草人：王东兴。

H N
Q B

食用植物油

1 范围

本标准规定了食用植物油的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以亚麻籽油、油茶籽油、芝麻油、核桃油、橄榄油、花生油、大豆油、菜籽油、玉米油、椰子油、棉籽油中的一种为原料，经分装、包装制成的食用植物油。

根据原料的不同分为：亚麻籽油、油茶籽油、芝麻油、核桃油、橄榄油、花生油、大豆油、菜籽油、玉米油、椰子油、棉籽油

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 玉米油应符合 GB/T 19111 的规定。
- 2.1.2 亚麻籽油应符合 GB/T 8235 的规定。
- 2.1.3 椰子油应符合 NY/T 230 的规定。
- 2.1.4 油茶籽油应符合 GB/T 11765 的规定。
- 2.1.5 菜籽油应符合 GB/T 1536 的规定。
- 2.1.6 大豆油应符合 GB/T 1535 的规定。
- 2.1.7 芝麻油应符合 GB/T 8233 的规定。
- 2.1.8 核桃油应符合 GB/T 22327 的规定。
- 2.1.9 橄榄油应符合 GB/T 23347 的规定。
- 2.1.10 花生油应符合 GB/T 1534 的规定。
- 2.1.11 棉籽油应符合 GB/T 1537 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	液体	从样品中取出适量，置于白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，然后加热至 50℃，以玻璃棒迅速搅拌，嗅其气味，并蘸取少许，尝其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气味、滋味，无异味	
透明度	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
水分及挥发物, %	≤ 0.1	GB 5009.236
总砷（以 As 计）, mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.08	GB 5009.12
酸价（以 KOH 计）, mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值, g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
加热试验（280℃）	微量析出物，罗维朋比色：黄色值不变， 红 色值增加小于 4.0，蓝色值增加小于 0.5	GB/T 5531
溶剂残留量 ^a , mg/kg	≤ 10	GB 5009.262
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 10	GB 5009.22
*苯并（α）苈, μg/kg	≤ 8	GB 5009.27
游离棉酚, mg/kg	≤ 200（仅适用于棉籽油）	GB 5009.148
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 溶剂残留量不得检出（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 JJF 1070 的规定。

2.5 生产过程中的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、酸价、过氧化值、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以亚麻籽油、油茶籽油、芝麻油、核桃油、橄榄油、花生油、大豆油、菜籽油、玉米油、椰子油、棉籽油中的一种为原料，经分装、包装制成的食用植物油。根据《中华人民共和国食品安全法》，参照 GB 2716《食用植物油卫生标准》制定本企业标准，作为组织生产、食品安全控制和监督检查提供依据。

本标准中苯并（ α ）芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

许昌乐福生态农业科技发展有限公司

H N
Q B