



413882S-2023



柘城县椒都红食品有限公司企业标准

Q/ZJS 0003S-2023

# 食用植物调和油

2023-12-11 发布

2023-12-11 实施

柘城县椒都红食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由柘城县椒都红食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张晨光。

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为主要原料，添加食用植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、葵花籽油、花生油、油茶籽油、棕榈油、稻米油、橄榄油、亚麻籽油中的一种或多种），经调配、混合、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 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 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 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.5 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。

2.1.6 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

2.1.7 油茶籽油应符合 GB/T 11765 和 GB 2716 的规定。

2.1.8 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。

2.1.9 稻米油应符合 GB/T 19112 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。

### 2.2 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	液态油状	取适量样品倒入一洁净烧杯中，在自然光线下，肉眼观察其色泽、性状、透明度及有无杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有原料油脂调和后应有的色泽	
透明度	澄清透明，允许微量沉淀	
滋味和气味	具有原料油脂调和后应有的滋味和气味、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许少量原料物质沉淀	

### 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	要 求	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	≤	0.20	GB 5009.227
铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.08	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	10.0	GB 5009.22
*苯并[α]芘, μg/kg	≤	9.0	GB 5009.27
溶剂残留量 <sup>a</sup> , mg/kg	≤	20	GB 5009.262
注: 1、*指标严于食品安全国家标准 GB 2761 的规定; 2、a 溶剂残留量≤10mg/kg 视为未检出。			

### 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

### 2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 8955 的规定。

### 2.7 其他要求

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; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 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

本标准适用于以芝麻油为主要原料，添加食用植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、葵花籽油、花生油、油茶籽油、棕榈油、稻米油、橄榄油、亚麻籽油中的一种或多种），经调配、混合、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/T 8233《芝麻油》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[ $\alpha$ ]芘指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

H

N

柘城县椒都红食品有限公司

Q

B