



410890 S-2023



商丘市乡味浓食品有限公司企业标准

Q/SXS 0001S-2023

食用植物调和油

2023-04-16 发布

2023-04-16 实施

商丘市乡味浓食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市乡味浓食品有限公司提出和起草。

本标准起草人：李明建、李明珠。

本标准自发布实施之日起替代标准 Q/SXS 0001S-2017（备案号：412234S-2017）。

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。

本标准适用于以食用植物油（芝麻油、大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、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、核桃油、杏仁油中的几种）为原料，添加或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)、维生素E（抗氧化剂）、没食子酸丙酯（PG）、茶多酚中的一种或几种，经调配、混合、过滤、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 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 花生油应符合 GB/T 1534 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、核桃油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 杏仁油应符合 GB/T 41386 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.16 丁基羟基茴香醚(BHA)应符合 GB 1886.12 的规定。
- 2.1.17 二丁基羟基甲苯(BHT)应符合 GB 1900 的规定。
- 2.1.18 特丁基对苯二酚(TBHQ)应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.19 维生素E应符合 GB 29942 的规定。
- 2.1.20 没食子酸丙酯（PG）应符合 GB 1886.14 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、透明度及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。或按 GB 2716 规定的方法检验。
色泽	具有产品应有的色泽	
透明度	澄清、透明，允许微浊	
滋味和气味	具有产品应有的滋味和气味、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
酸价(KOH)，mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值，g/100g	≤ 0.25	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 ₁ ，μg/kg	≤ 10.0	GB 5009.22
*苯并（α）芘，μg/kg	≤ 9	GB 5009.27
^a 溶剂残留量，mg/kg	≤ 20	GB 5009.262
^c 丁基羟基茴香醚(BHA)（以油脂中的含量计），g/kg	≤ 0.2	GB 5009.32
^c 二丁基羟基甲苯(BHT)（以油脂中的含量计），g/kg	≤ 0.2	GB 5009.32
^c 特丁基对苯二酚(TBHQ)（以油脂中的含量计），g/kg	≤ 0.2	GB 5009.32
^c 没食子酸丙酯（以油脂中的含量计），g/kg	≤ 0.1	GB 5009.32
^c 茶多酚（以以油脂中儿茶素计），g/kg	≤ 0.4	SN/T 3848
^d 游离棉酚，mg/kg	≤ 200	GB 5009.148

注 1：a 压榨油溶剂残留量不得检出（检出值小于 10mg/kg 时，视为未检出）。

注 2：*苯并（α）芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

注 3：c 仅适用于使用该种食品添加剂的产品，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。

注 4：d 适用于添加棉籽油的产品。

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 8955 的规定。

2.6 其他要求

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

出厂检验项目为：感官要求、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

QB

编制说明

本标准适用于以食用植物油（芝麻油、大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、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、核桃油、杏仁油中的几种）为原料，添加或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)、维生素E（抗氧化剂）、没食子酸丙酯（PG）、茶多酚中的一种或几种，经调配、混合、过滤、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 2716《食品安全国家标准 植物油》，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中苯并（ α ）芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

商丘市乡味浓食品有限公司