



411864S-2023



荥阳市大掌柜粮油有限公司企业标准

Q/XDLY 0001S-2023

食用植物调和油

2023-06-26 发布

2023-06-26 实施

荥阳市大掌柜粮油有限公司 发布

前 言

本标准由荥阳市大掌柜粮油有限公司提出并起草。

本标准起草人：唐思田。

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。

本标准适用于以大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、芝麻油、葵花籽油、棕榈油、棉籽油、橄榄油、亚麻籽油、米糠油、核桃油中两种或两种以上的食用植物油，按照一定比例调配而成的食用植物调和油。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 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 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 葵花籽油应符合 GB/T 10464 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 棉籽油应符合 GB/T 1537 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 核桃油应符合 GB/T 22327 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	油状液体	取样品一份，置入无色透明的烧杯中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口后，品尝其滋味。或按 GB/T 5525 规定的方法检验。
色 泽	具有产品应有色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，久置允许有少量原料物质沉淀	

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	指 标	检验方法
水分及挥发物, %	≤ 0.15	GB 5009.236
不溶性杂质, %	≤ 0.10	GB/T 15688
游离棉酚, mg/kg	≤ 200 (使用棉籽油的产品)	GB 5009.148
酸价(KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值, g/100g	≤ 0.25	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	≤ 10.0	GB 5009.22
*苯并[a]芘, μg/kg	≤ 9.0	GB 5009.27
*苯并[a]芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 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

农药残留限量应符合GB 2763的规定, 污染物残留限量应符合GB 2762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: 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

本标准适用于以大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、芝麻油、葵花籽油、棕榈油、棉籽油、橄榄油、亚麻籽油、米糠油、核桃油中两种或两种以上的食用植物油，按照一定比例调配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，参照相关标准制订本企业标准，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。

蒙阳市大掌柜粮油有限公司

QB