



412556S-2024



伊川县洪民一滴香小磨油坊企业标准

Q/YHM 0002S-2024

食用植物调和油

2024-10-06 发布

2024-10-06 实施

伊川县洪民一滴香小磨油坊 发布

前 言

本标准由伊川县洪民一滴香小磨油坊起草并提出。

本标准主要起草人：樊洪民、陈芳园、常晓萌。

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、大豆油、菜籽油中的两种或两种以上为原料，适量添加或不添加特丁基对苯二酚，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 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.2 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。

2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 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	具有产品应有的状态，无正常视力可见的外来异物	滋味与气味按 GB/T 5525 执行，性状、色泽检验：取适量试样置于 50mL 烧杯，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。
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质，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
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 2.5	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.20	GB 5009.227
水分及挥发物, g/100g	≤ 0.15	GB 5009.236
不溶性杂质, g/100g	≤ 0.05	GB/T 15688
溶剂残留量 ^a , mg/kg	≤ 20	GB 5009.262
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*苯并(a)芘, μg/kg	≤ 8	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 10	GB 5009.22

特丁基对苯二酚 ^b , g/kg	≤	0.2	GB 5009.32
铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.08	GB 5009.12
注: *苯并(a)芘的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a检出值小于 10 mg/kg 时, 视为未检出。 b仅适用于添加相应食品添加剂的产品检验。			

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

生产加工过程的卫生应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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

出厂检验项目包括: 感官要求、酸价、过氧化值、水分及挥发物、不溶性杂质。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、大豆油、菜籽油中的两种或两种以上为原料，适量添加或不添加特丁基对苯二酚，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 GB 2716《食品安全国家标准 植物油》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(a)芘的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

伊川县洪民一滴香小磨油坊

Q B