



410276S-2024



安阳九安功能食品科技开发有限公司企业标准

Q/AJG 0004S-2024

食用植物调和油

2024-01-19 发布

2024-01-19 实施

安阳九安功能食品科技开发有限公司 发布

前 言

本标准由安阳九安功能食品科技发展有限公司提出。

本标准由安阳九安功能食品科技发展有限公司与河南省纳普生物技术有限公司共同起草。

本标准主要起草人：张海希，杜树旺，朱杰，李飞飞，张华南，张合庆，张志强。

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分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以葵花籽油、亚麻籽油、油茶籽油、牡丹籽油、芝麻油、核桃油、橄榄油、花生油、大豆油、菜籽油、棕榈油、玉米胚芽油、米糠油、元宝枫籽油中的两种或两种以上为原料，经配比，混合、分装、包装制成的食用植物调和油。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 葵花籽油应符合 GB/T 10464 的规定。

2.1.2 亚麻籽油应符合 GB/T 8235 的规定。

2.1.3 元宝枫籽油应符合 GB/T 37748 的规定。

2.1.4 油茶籽油应符合 GB/T 11765 的规定。

2.1.5 牡丹籽油应符合 GB/T 40622 的规定。

2.1.6 芝麻油应符合 GB/T 8233 的规定。

2.1.7 核桃油应符合 GB/T 22327 的规定。

2.1.8 橄榄油应符合 GB/T 23347 的规定。

2.1.9 花生油应符合 GB/T 1534 的规定。

2.1.10 大豆油应符合 GB/T 1535 的规定。

2.1.11 菜籽油应符合 GB/T 1536 的规定。

2.1.12 棕榈油应符合 GB/T 15680 的规定。

2.1.13 玉米胚芽油应符合 GB/T 19111 的规定。

2.1.14 米糠油应符合 GB/T 19112 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	要求	检验方法
性 状	液体	取适量试样于烧杯中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状、杂质、透明度，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
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，允许微量沉淀	
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	指 标	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 (以 KOH 计), mg/g	≤ 2.5	GB 5009.229
过氧化值, g/100g	≤ 0.20	GB 5009.227
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.08	GB 5009.12
a 溶剂残留量, mg/kg	≤ 20	GB 5009.262
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 10	GB 5009.22
*苯并 (α) 芘, μg/kg	≤ 8	GB 5009.27
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762。 a 溶剂残留量≤10 mg/kg 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

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, 其他要求应符合 GB 2716 的规定, 新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

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

本标准适用于以葵花籽油、亚麻籽油、油茶籽油、牡丹籽油、芝麻油、核桃油、橄榄油、花生油、大豆油、菜籽油、棕榈油、玉米胚芽油、米糠油、元宝枫籽油中的两种或两种以上为原料，经配比，混合、分装、包装制成的食用植物调和油。根据《中华人民共和国食品安全法》，参照 GB 2716《食品安全国家标准 植物油》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。

安阳九安功能食品科技发展有限公司