



410514S-2024

驻马店市大伟生态农业科技有限公司企业标准

Q/ZDS 0003S-2024

# 食用植物调味油

2024-02-18 发布

2024-02-18 实施

驻马店市大伟生态农业科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由驻马店市大伟生态农业科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：张永杰。

H N

Q B

# 食用植物调味油

## 1 范围

本标准规定了食用植物调味油的要求、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、玉米油、葵花籽油、花生油、油茶籽油、棕榈油、稻米油、橄榄油、亚麻籽油中一种或几种为主要原料，添加芥末油、葱油中的一种或两种，经调配、灌装加工而成的食用植物调味油。

## 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 芥末油、葱油应符合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。

2.1.12 芝麻油应符合 GB/T 8233 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
状态	具有产品应有的状态，无正常视力可见的外来异物	取适量试样置于50mL烧杯，在自然光下观察状态、色泽。将试样倒入150mL烧杯中，水浴加热至50℃，用玻璃棒迅速搅拌，嗅其气味，用温开水漱口后，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
滋味、气味	具有产品应有的气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味	

### 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, g/100g	≤	3.0	GB 5009.236
酸价(KOH), mg/g	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值, g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
无机砷(以As计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	10	GB 5009.22
苯并[α]芘, μg/kg	≤	10.0	GB 5009.27
注: *指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

## 2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881的规定。

## 2.6 其他要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定;真菌毒素限量应符合 GB 2761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:感官要求、净含量及允许短缺量、水分及挥发物、酸价、过氧化值。型式检验按国家有关规定执行。

---

## 编制说明

本标准适用于以芝麻油、大豆油菜籽油、玉米油、葵花籽油、花生油、油茶籽油、棕榈油、稻米油、橄榄油、亚麻籽油中一种或几种为主要原料，添加芥末油、葱油中的一种或两种，经调配、灌装加工而成的食用植物调味油。

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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

驻马店市大伟生态农业科技有限公司