



411362S-2024



许昌维尔康植物油有限公司企业标准

Q/XWZ 0002S-2024

煎炸专用大豆油

2024-06-03 发布

2024-06-03 实施

许昌维尔康植物油有限公司 发布

前 言

本标准由许昌维尔康植物油有限公司提出。

本标准起草单位：许昌维尔康植物油有限公司。

本标准主要起草人：张玉杰、姜浩。

H N

Q B

煎炸专用大豆油

1 范围

本标准规定了煎炸专用大豆油的要求、检验方法、检验规则等。

本文件同时适用于以大豆油为原料，添加或不添加聚甘油脂肪酸酯、维生素 E 中的一种或两种，经调配、包装而成的可食用煎炸专用大豆油。

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 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。

2.1.3 维生素 E 应符合 GB 1886.233 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	液体，油状	取适量样品置于洁净的白瓷盘或烧杯中，自然光下，观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
滋味、气味	具有原料特有的香气、滋味，香气浓郁、味道纯正、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

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 \leq	3.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g \leq	0.25	GB 5009.227
^a 溶剂残留量, mg/kg \leq	20	GB 5009.262
*苯并[a]芘, μ g/kg \leq	9.0	GB 5009.27
总砷(以 As 计), mg/kg \leq	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
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; 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)。			

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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 8955 和 GB 14881 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

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、酸价、过氧化值。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本文件同时适用于以大豆油为原料，添加或不添加聚甘油脂肪酸酯、维生素 E 中的一种或两种，经调配、包装而成的可食用煎炸专用大豆油。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 的规定。

许昌维尔康植物油有限公司

H N
Q B