



413662 S-2025



洛阳市红金鱼油脂有限公司企业标准

Q/HJY 0001S-2025

食用植物调和油

2025-12-12 发布

2025-12-12 实施

洛阳市红金鱼油脂有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳市红金鱼油脂有限公司提出并起草。

本标准起草人：付强、杨冠姝、张明远。

本标准自发布实施日期替代 Q/HJY 0001S-2018(备案号：411073S-2018)

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、菜籽油为原料，经调配、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 大豆油应符合 GB 2716、GB/T 1535 的规定。

2.1.2 菜籽油应符合 GB 2716、GB/T 1536 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	具有产品应有性状	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	具有产品应有色泽	
气味、滋味	具有产品应有气味、滋味，无哈喇味、无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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
水分及挥发物, g/100g	≤ 0.15	GB 5009.236
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), 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	GB 5009.22
*苯并[α]芘, μg/kg	≤ 9	GB 5009.27

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 生产加工过程的卫生要求

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

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

出厂检验项目为：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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以大豆油、菜籽油为原料，经调配、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》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。

洛阳市红金鱼油脂有限公司

H N
Q B