



413430 S-2025



太康县美中福食用油加工厂企业标准

Q/TMZ 0001S-2025

食用植物油（分装）

2025-12-02 发布

2025-12-02 实施

太康县美中福食用油加工厂 发布

前 言

本标准由太康县美中福食用油加工厂提出并起草。

本标准主要起草人：任康宾。

H N
Q B

食用植物油（分装）

1 范围

本标准规定了食用植物油（分装）的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以核桃油、亚麻籽油、油茶籽油（山茶油）、橄榄油、稻米油、芝麻油中的一种为主要原料，经原料验收、分装、包装加工而成的食用植物油（分装）。

根据原料不同，可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 核桃油应符合 GB/T 22327 和 GB 2716 的规定。

2.1.2 油茶籽油应符合 GB/T 11765 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 稻米油应符合 GB/T 19112 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。

2.1.5 亚麻籽油应符合 GB/T 8235 和 GB 2716 的规定。

2.1.6 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
性状	油状液态	取样品适量，倒入一透明烧杯中，在自然光下，用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味、用温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有原料固有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气味和滋味，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
水分及挥发物， %	≤ 0.15	GB 5009.236
酸价（KOH）， mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值， g/100g	≤ 0.25	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

溶剂残留量, mg/kg	≤	20 (非压榨工艺)	GB 5009.262
		不得检出 ^a (压榨油)	
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	10	GB 5009.22
*苯并 (α) 芘, μg/kg	≤	8.0	GB 5009.27
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
a 溶剂残留量≤10mg/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

食品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

本标准适用于以核桃油、亚麻籽油、油茶籽油（山茶油）、橄榄油、稻米油、芝麻油中的一种为主要原料，经原料验收、分装、包装加工而成的食用植物油（分装）。

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）芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

太康县美中福食用油加工厂