



410479S-2025



南阳一滴香油脂食品有限公司企业标准

Q/ NYY 0002S-2025

食用植物调和油

2025-02-12 发布

2025-02-12 实施

南阳一滴香油脂食品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳一滴香油脂食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张方、乔晓芳、张大鹏。

本标准自发布实施日起替代Q/NYY 0002S-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分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以芝麻油（占比 $\geq 60\%$ ）为主要原料，加入葵花籽油、菜籽油、花生油、大豆油、玉米油、橄榄油、稻米油、油茶籽油中的一种或几种，经调配搅拌、灌装、封口、包装制成食用植物调和油。

产品根据添加原辅料不同分为不同品种。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 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 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。

2.1.5 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。

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

2.1.7 稻米油应符合和 GB 2716 的规定。

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

2.1.9 花生油应符合 GB/T 1534 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 | 滋味与气味按 GB/T 5525 执行，状态、色泽检验：取适量试样置于 50mL 烧杯，在自然光下观察。 |
| 滋味与气味 | 具有产品应有的气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味 | |
| 色泽 | 具有产品应有的色泽 | |

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 |
|----------------|-------------|-------------|
| 水分及挥发物含量/(%) | ≤ 0.15 | GB 5009.236 |
| 酸价(KOH)/(mg/g) | ≤ 2.5 | GB 5009.229 |

| | | | |
|-----------------------------------|---|------|-------------|
| 过氧化值/(g/100g) | ≤ | 0.2 | GB 5009.227 |
| 溶剂残留量/(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 |
| *苯并(a)芘/(μg/kg) | ≤ | 9 | GB 5009.27 |
| 黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg) | ≤ | 10 | GB 5009.22 |
| *苯并(a)芘的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

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 和 GB 8955 的规定。

2.6 其它要求

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。标识标签应符合 GB 2716 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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以芝麻油（占比 $\geq 60\%$ ）为主要原料，加入葵花籽油、菜籽油、花生油、大豆油、玉米油、橄榄油、稻米油、油茶籽油中的一种或几种，经调配搅拌、灌装、封口、包装制成食用植物调和油。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》要求制定本企业标准，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(a)芘的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳一滴香油脂食品有限公司

H N

Q B