



410681S-2025



安阳市开天调味品有限公司企业标准

Q/AKT 0004S-2025

食用植物调和油

2025-03-06 发布

2025-03-06 实施

安阳市开天调味品有限公司 发布

前 言

本标准由安阳市开天调味品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：康献志。

本标准自实施日起替代 Q/AKT 0004S-2019（备案号：411879S-2019）。

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。

本标准适用于以芝麻油、大豆油、葵花籽油、菜籽油、橄榄油、花生油、玉米油、亚麻籽油、油茶籽油、核桃油、棕榈油、棉籽油、米糠油、牡丹籽油中的两种或两种以上为原料，添加或不添加丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）中的一种或几种，按一定比例，经调配、混合、包装而成的食用植物调和油。

根据所用原料不同，产品分类为不同类型的食用植物调和油。

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 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 橄榄油应符合 GB/T 23347 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 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 亚麻籽油应符合 GB/T 8235 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 油茶籽油应符合 GB/T 37917 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 核桃油应符合 GB/T 22327 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 棉籽油应符合 GB/T 1537 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 米糠油应符合 GB/T 19112 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 牡丹籽油应符合 GB/T 40622 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 丁基羟基茴香醚（BHA）应符合 GB 1886.12 的规定。
- 2.1.16 二丁基羟基甲苯（BHT）应符合 GB 1900 的规定。
- 2.1.17 特丁基对苯二酚（TBHQ）应符合 GB 26403 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	油状液体	取适量试样置于 50mL 烧杯, 在自然光下观察色泽。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	
气、滋味	具有产品应有气味和滋味, 无异味, 无焦臭、酸败及其他异味	
杂 质	无正常视力可见的外来异物	

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
铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.08	GB 5009.12
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*苯并[a]芘, μg/kg	≤ 9.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 20.0 (仅适用于以花生油、玉米油为主料的产品) 10.0 (其它产品)	GB 5009.22
酸价 (KOH), mg/g	≤ 2.5	GB 5009.229
过氧化值, g/100g	≤ 0.20	GB 5009.227
^a 溶剂残留量, mg/kg	≤ 20	GB 5009.262
游离棉酚, mg/kg	≤ 200 (仅适用于以棉籽油为主料的产品)	GB 5009.148
^b 丁基羟基茴香醚 (以油脂中的含量计), g/kg	≤ 0.2	GB 5009.32
^b 二丁基羟基甲苯 (以油脂中的含量计), g/kg	≤ 0.2	GB 5009.32
^b 特丁基对苯二酚 (以油脂中的含量计), g/kg	≤ 0.2	GB 5009.32
注 1: a 压榨油溶剂残留量不得检出 (检出值小于 10 mg/kg 时, 视为未检出); b 仅适用于添加该种添加剂的产品;		
注 2: 同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂 (抗氧化剂) 在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1;		
注 3: *苯并[a]芘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 食品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

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。

3 检验

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

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以芝麻油、大豆油、葵花籽油、菜籽油、橄榄油、花生油、玉米油、亚麻籽油、油茶籽油、核桃油、棕榈油、棉籽油、米糠油、牡丹籽油中的两种或两种以上为原料，添加或不添加丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）中的一种或几种，按一定比例，经调配、混合、包装而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》制定本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

安阳市开天调味品有限公司

H N

Q B