



411760S-2025



澠池县陈小董油坊企业标准

Q/MCX 0002S-2025

食用植物调和油

2025-06-09 发布

2025-06-09 实施

澠池县陈小董油坊 发布

前 言

本标准由澠池县陈小董油坊提出并起草。

本标准起草人：王莹、陈董董。

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。

本标准适用于以菜籽油、大豆油、玉米油、棉籽油、葵花籽油、花生油、芝麻油、橄榄油、亚麻籽油、油茶籽油、稻米油（米糠油）、棕榈油中的两种或两种以上为原料，经调配、包装制成的食用植物调和油。

产品根据原辅料不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 菜籽油应符合 GB 2716、GB/T 1536 的规定。

2.1.2 大豆油应符合 GB 2716、GB/T 1535 的规定。

2.1.3 玉米油应符合 GB 2716、GB/T 19111 的规定。

2.1.4 葵花籽油应符合 GB 2716、GB/T 10464 的规定。

2.1.5 花生油应符合 GB 2716、GB/T 1534 的规定。

2.1.6 稻米油（米糠油）应符合 GB 2716、GB/T 19112 的规定。

2.1.7 芝麻油应符合 GB 2716、GB/T 8233 的规定。

2.1.8 橄榄油应符合 GB 2716、GB/T 23347 的规定。

2.1.9 亚麻籽油应符合 GB 2716、GB/T 8235 的规定。

2.1.10 棉籽油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.11 油茶籽油应符合 GB 2716、GB/T 11765 的规定。

2.1.12 棕榈油应符合 GB 2716、GB/T 15680 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	液态、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
游离棉酚, mg/kg	≤ 200 (适用于添加棉籽油的产品)	GB 5009.148
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

本标准适用于以菜籽油、大豆油、玉米油、棉籽油、葵花籽油、花生油、芝麻油、橄榄油、亚麻籽油、油茶籽油、稻米油（米糠油）、棕榈油中的两种或两种以上为原料，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。

澧县陈董油坊

H N
Q B