



412175S-2025



周口市憨妈妈食品有限公司企业标准

Q/ZHS 0003S-2025

食用植物调和油

2025-07-15 发布

2025-07-15 实施

周口市憨妈妈食品有限公司 发布

前 言

本标准由周口市憨妈妈食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张梅英。

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、菜籽油、大豆油、葵花籽油、花生油、橄榄油、亚麻籽油、油茶籽油（山茶油）、核桃油、棕榈油、玉米油中的两种或两种以上为原料，按一定比例经混合、均质、调和、灌装、封口加工而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 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 玉米油 GB/T 19111 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 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 橄榄油应符合 GB/T 23347 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（山茶油）应符合 GB/T 11765 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 核桃油应符合 GB/T 22327 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 棕榈油应符合 GB/T 15680 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	油状液体	取样品一份，置入无色透明的烧杯中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、透明度、杂质，嗅其气味，温开水漱口后，品尝其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气味、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
不溶性杂质，%	≤	0.05	GB/T 15688
过氧化值，g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
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	≤	8.0	GB 5009.27
溶剂残留量 ^a ，mg/kg	≤	20	GB 5009.262
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	10.0	GB 5009.22
注：*苯并（a）芘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

应符合 GB 8955 和 GB 14881 的规定。。

2.6 其他要求

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；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、水分及挥发物、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。

编制说明

本标准适用于以芝麻油、菜籽油、大豆油、葵花籽油、花生油、橄榄油、亚麻籽油、油茶籽油（山茶油）、核桃油、棕榈油、玉米油中的两种或两种以上为原料，按一定比例经混合、均质、调和、灌装、封口加工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》标准要求制定了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中苯并（ α ）芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

周口市憨妈妈食品有限公司