412301S-2025

商丘市农家宝食品有限公司企业标准

Q/SNJB 0006S-2025

食用植物调和油

2025-07-29 发布　　2025-07-29 实施

商丘市农家宝食品有限公司 发布

前　言

本标准由商丘市农家宝食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：于艳灵。

本标准自发布之日起替代原标准： Q/SNJB 0006S-2020（备案号：416618S-2020）。

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要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以芝麻油为主要原料，添加食用植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、葵花籽油、花生油、油茶籽油、棕榈油、稻米油、橄榄油、亚麻籽油中的一种或多种），经调配、混合、灌装、包装而成的食用植物调和油。

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 玉米油应符合 GB/T 19111 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 葵花籽油应符合GB/T 10464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 油茶籽油应符合 GB/T 11765和GB 2716 的规定。

2.1.8 棕榈油应符合 GB/T 15680和GB 2716 的规定。

2.1.9 稻米油应符合 GB/T 19112和GB 2716 的规定。

2.1.10 橄榄油应符合 GB/T 23347和GB 2716 的规定。

2.1.11 亚麻籽油应符合 GB/T 8235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	液态油状	取适量样品倒入一洁净烧杯中，在自然光线下，肉眼观察其色泽、性状、透明度及有无杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有原料油脂调和后应有的色泽	
透明度	澄清透明，允许微量沉淀	
滋味和气味	具有原料油脂调和后应有的滋味和气味、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许少量原料物质沉淀	

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	要　求	检验方法

水分及挥发物，%	≤	0.20	GB 5009.236
不溶性杂质，%	≤	0.05	GB/T 15688
酸价(KOH)，mg/g	≤	3.0	GB 5009.229
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
黄曲霉毒素 B_1，μg/kg	≤	10.0	GB 5009.22
*苯并[α]芘，μg/kg	≤	9.0	GB 5009.27
溶剂残留量[a]，mg/kg	≤	20	GB 5009.262
注：1、*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； 2、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 规定。

2.5 食品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、净含量及允许短缺量、酸价、过氧化值的检验。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为主要原料，添加食用植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、葵花籽油、花生油、油茶籽油、棕榈油、稻米油、橄榄油、亚麻籽油中的一种或多种），经调配、混合、灌装、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/T 40851《食用调和油》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[α]芘指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

商丘市农家宝食品有限公司

H N
Q B