



412972S-2025



河南省乾星实业有限公司企业标准

Q/HQX 0001S-2025

食用植物油（分装）

2025-09-30 发布

2025-09-30 实施

河南省乾星实业有限公司 发布

前 言

本标准由河南省乾星实业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李欣。

H N

Q B

食用植物油（分装）

1 范围

本标准规定了食用植物油（分装）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以牡丹籽油、核桃油、亚麻籽油、元宝枫籽油、米糠油、橄榄油、文冠果油、牛油果油中的单种为原料，经原料验收、分装、包装加工而成的食用植物油（分装）。

根据分装的原料不同，产品分类为：牡丹籽油（分装）、核桃油（分装）、亚麻籽油（分装）、元宝枫籽油（分装）、米糠油（分装）、橄榄油（分装）、文冠果油（分装）、牛油果油（分装）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 牡丹籽油应符合 GB/T 40622 和 GB 2716 和原卫生部 2011 年第 9 号公告的规定。

2.1.2 核桃油应符合 GB/T 22327 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 亚麻籽油应符合 GB/T 8235 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 元宝枫籽油应符合 GB/T 37748 和 GB 2716 和原卫生部 2011 年第 9 号公告的规定。

2.1.5 米糠油应符合 GB/T 19122 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 文冠果油应符合 LS/T 3265 和 GB 2716 的规定。

2.1.8 牛油果油应符合 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
色泽	具有产品应有的色泽	取适量样品置于一洁净烧杯中，在自然光下观察其色泽、状态、杂质，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
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味， 无焦臭、酸败及其他异味	
状态	具有产品应有的状态，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
水分及挥发物含量，% ≤	0.20（牡丹籽油、亚麻籽油、米糠油、牛油果油） 0.15（其他）	GB 5009.236
不溶性杂质含量，% ≤	0.05	GB/T 15688

酸价 (KOH), mg/g	≤	3	GB 5009.229
过氧化值, g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
^a 溶剂残留量, mg/kg		不得检出	GB 5009.262
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	10	GB 5009.22
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	GB 5009.27
注 1: a 溶剂残留量检出值 < 10mg/kg 时, 视为未检出;			
注 2: *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

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; 新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

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

本标准适用于以牡丹籽油、核桃油、亚麻籽油、元宝枫籽油、米糠油、橄榄油、文冠果油、牛油果油中的单种为原料，经原料验收、分装、包装加工而成的食用植物油（分装）。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，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）芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省乾星实业有限公司

H N

Q B