



410062S-2026



河南优品荟食用油有限公司企业标准

Q/HYPH 0001S-2026

# 食用植物油（分装）

2026-01-13 发布

2026-01-13 实施

河南优品荟食用油有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南优品荟食用油有限公司提出并起草。

本标准起草人：熊丰。

本标准替代Q/HYPH 0001S-2024。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以大豆油、菜籽油、花生油、葵花籽油、棉籽油、亚麻籽油、油茶籽油、玉米油、米糠油（稻米油）、芝麻油、棕榈油、橄榄油、甘油二酯油、水飞蓟籽油、食用植物调和油中的一种为主要原料，经原料验收、分装、包装加工而成的食用植物油（分装）。

根据原料不同，可分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 花生油应符合 GB/T 1534 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 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。

2.1.5 油茶籽油应符合 GB/T 11765 和 GB 2716 的规定。

2.1.6 棕榈油应符合 GB/T 15680 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 米糠油（稻米油）应符合 GB/T 19112 和 GB 2716 的规定。

2.1.9 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。

2.1.10 芝麻油应符合 GB/T 8233 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。

2.1.12 棉籽油应符合 GB/T 1537 和 GB 2716 的规定。

2.1.13 甘油二酯油应符合原卫生部公告（2009 第 18 号）的规定，其中甘油二酯含量≥40%、甘油三酯含量≤58%、单干酯含量≤1.5%、游离脂肪酸含量≤0.5%。

2.1.14 水飞蓟籽油应符合国家卫健委（2014 年 第 6 号）公告的规定，其质量要求（亚油酸（C18:2）≥40%，油酸（C18:1）≥30%）也应符合公告要求。

2.1.15 食用植物调和油应符合 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
性 状	油状液态	取样品适量，倒入一透明烧杯中，在自然光下，用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味、用温开水漱口，品其滋
色 泽	具有原料固有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气味和滋味，无异味	

杂质	无肉眼可见外来杂质	味
----	-----------	---

## 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(以脂肪计) (KOH) , mg/g	≤ 2.5 (食用植物调和油) 3.0 (其它产品)	GB 5009. 229
过氧化值(以脂肪计) , g/100g	≤ 0.2 (食用植物调和油) 0.25 (其它产品)	GB 5009. 227
总砷(以 As 计) , mg/kg	≤ 0.1	GB 5009. 11
铅(以 Pb 计) , mg/kg	≤ 0.08	GB 5009. 12
溶剂残留量 <sup>a</sup> , mg/kg	≤ 20 (压榨油不得检出)	GB 5009. 262
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 10.0	GB 5009. 22
*苯并(a)芘, μg/kg	≤ 8.0	GB 5009. 27
游离棉酚, mg/kg	≤ 200 (添加棉籽油的产品)	GB 5009. 148

\*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

<sup>a</sup>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 的规定。

## 2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.6 其它要求

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, 新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

## 3 检验

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

## 编制说明

本标准适用于以大豆油、菜籽油、花生油、葵花籽油、棉籽油、亚麻籽油、油茶籽油、玉米油、米糠油（稻米油）、芝麻油、棕榈油、橄榄油、甘油二酯油、水飞蓟籽油、食用植物调和油中的一种为主要原料，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》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（a）芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南优品荟食用油有限公司

Q B