



410124S-2026



西平县祝飞万家香小磨香油坊企业标准

Q/XZWX 0001S-2026

食用植物调和油

2026-01-19 发布

2026-01-19 实施

西平县祝飞万家香小磨香油坊 发布

前 言

本标准由西平县祝飞万家香小磨香油坊提出。

本标准起草单位：西平县祝飞万家香小磨香油坊。

本标准主要起草人：赵紫云、祝晓飞。

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。

本标准适用于以大豆油（70%）、芝麻油（30%）为原料，经调配、包装制成的食用植物调和油。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大豆油应符合 GB 2716、GB/T 1535 的规定。

2.1.2 芝麻油应符合 GB 2716、GB/T 8233 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	具有本品应有的性状	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	具有本品应有的色泽	
滋味、气味	具有原料经混合、加工后特有的香气、滋味，香气浓郁、味道纯正、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, 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
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≤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不适用于以计量方式销售的预先包装产品；对于预先定量包装的产品，其净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 8955和GB 14881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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量（不适用于以计量方式销售的预先包装产品）、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

本标准适用于以大豆油（70%）、芝麻油（30%）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。

西平县祝飞万家香小磨香油坊

H N
Q B