



412045S-2026



郑州市大掌柜植物油有限公司企业标准

Q/ZDZG 0001S-2026

食用植物调和油

2026-07-17 发布

2026-07-17 实施

郑州市大掌柜植物油有限公司 发布

前言

本标准由郑州市大掌柜植物油有限公司提出并起草。

本标准起草人：唐静。

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。

本标准适用于以大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、芝麻油、葵花籽油、棕榈油、棉籽油、橄榄油、亚麻籽油、米糠油、核桃油、橄榄油、亚麻籽油、油茶籽油中两种或两种以上的食用植物油，按照一定比例调配而成的食用植物调和油。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1生产用水应符合 GB 5749 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玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5花生油应符合 GB/T 1534 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葵花籽油应符合 GB/T 10464 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棉籽油应符合 GB/T 1537 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。
- 2.1.12米糠油应符合 GB/T 19112 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.13核桃油应符合 GB/T 22327 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.14橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.15亚麻籽油应符合 GB/T 8235 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.16油茶籽油应符合 GB/T 11765 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、杂质，嗅其气味，温开水漱口后，品尝其滋味。或按 GB/T 5525规定的方法检验。
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，久置允许有少量原料物质沉淀	

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	指标	检验方法
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3.0	GB5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB5009.227
水分及挥发物，%	≤ 0.15	GB5009.236
不溶性杂质，%	≤ 0.10	GB/T 15688
游离棉酚，mg/kg	≤ 200（使用棉籽油的产品）	GB5009.148
a溶剂残留量，mg/kg	≤ 20	GB5009.262
总砷(以 As 计)，mg/kg	≤ 0.1	GB5009.11
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.08	GB5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 10.0	GB5009.22
*苯并[a]芘，μg/kg	≤ 9.0	GB5009.27
注：*苯并[a]芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 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符合JJF 1070的规定。

2.6 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。

2.7 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：感官要求、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、玉米油、花生油、芝麻油、葵花籽油、棕榈油、棉籽油、橄榄油、亚麻籽油、米糠油、核桃油、橄榄油、亚麻籽油、油茶籽油中两种或两种以上的食用植物油，按照一定比例调配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，参照相关标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

标准中苯并[a]芘指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

郑州市大掌柜植物油有限公司

H N
Q B