



411925S-2026



洛阳学堂油脂食品有限公司企业标准

Q/LXY 0001S-2026

# 食用植物调和油

2026-07-08 发布

2026-07-08 实施

洛阳学堂油脂食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由洛阳学堂油脂食品有限公司提出。

本标准起草单位：洛阳学堂油脂食品有限公司。

本标准主要起草人：张学堂、张萌、宁水平、马肖。

本标准自发布之日起替代Q/LXY 0001S-2024。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以花生油、菜籽油、大豆油、葵花籽油、芝麻油、橄榄油、亚麻籽油、油茶籽油（山茶油）、核桃油、棕榈油、玉米油中的两种或两种以上为原料，按一定比例经混合、灌装、封口加工而成的食用植物调和油。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 玉米油 GB/T 19111 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 大豆油应符合 GB/T 1535 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 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 亚麻籽油应符合 GB/T 8235 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 油茶籽油（山茶油）应符合 GB/T 11765 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 核桃油应符合 GB/T 22327 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 棕榈油应符合 GB/T 15680 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、透明度、杂质，嗅其气味，温开水漱口后，品尝其滋味
色泽	具有原料油混合后应有的色泽	
气、滋味	有各产品应有的气、滋味，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, %	≤	0.15	GB 5009.236
不溶性杂质, %	≤	0.05	GB/T 15688
酸价 (KOH), mg/g	≤	2.5	GB 5009.229
过氧化值, g/100g	≤	0.2	GB 5009.227
溶剂残留量 <sup>a</sup> , 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 <sub>1</sub> , μg/kg	≤	10.0	GB 5009.22
*苯并 (a) 芘, μg/kg	≤	8.0	GB 5009.27
* 苯并 (a) 芘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 8955 和 GB 14881 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、水分及挥发物、酸价、过氧化值、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以花生油、菜籽油、大豆油、葵花籽油、芝麻油、橄榄油、亚麻籽油、油茶籽油（山茶油）、核桃油、棕榈油、玉米油中的两种或两种以上为原料，按一定比例经混合、灌装、封口加工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 2716《食品安全国家标准 植物油》标准要求制定了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中苯并（ $\alpha$ ）芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳学堂油脂食品有限公司

H N

Q B