



412446S-2017



安阳九安农业有限责任公司企业标准

Q/AJA 0002S-2017

食用植物调和油

2017-10-11 发布

2017-10-11 实施

安阳九安农业有限责任公司 发布

前 言

本标准文本按GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》的规定编写。

本标准由安阳九安农业有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：杜树旺，张合庆，张海希，李新朋，饶雨农。

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。

本标准适用于以亚麻籽油、玉米胚芽油、芝麻油、小麦胚芽油为原料，经过调配、混合、包装等加工工艺制成的食用植物调和油。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 亚麻籽油应符合 GB/T 8235 的规定。

2.1.2 玉米油应符合 GB/T 19111 的规定。

2.1.3 芝麻油应符合 GB/T 8233 的规定。

2.1.4 小麦胚芽油应符合 Q/AGL0003S 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 | 液体 | 取适量试样于烧杯中，在自然光线下，观察其色泽、状态。然后将烧杯中试样置于水浴上，加热至 50℃，以玻璃棒迅速搅拌。嗅其气味，并蘸取少许试样，辨尝其滋味。 |
| 色泽 | 黄色 | |
| 气味、滋味 | 具有油脂固有的气味和滋味，无异味 | |
| 透明度 | 澄清、透明 | |
| 杂质 | 无肉眼可见的外来杂质 | |

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 |
|--------------------------------|---|-------------|
| 色泽(罗维朋比色槽 133.4mm) ≤ | 黄 40 红 4.0 | GB/T 22460 |
| 水分及挥发物, % ≤ | 0.10 | GB 5009.236 |
| 不溶性杂质, % ≤ | 0.10 | GB/T 5529 |
| 酸价(以 KOH 计), mg/g ≤ | 2.0 | GB 5009.229 |
| 过氧化值, g/100g ≤ | 0.25 | GB 5009.227 |
| 加热试验(280℃) | 微量析出物, 罗维朋比色: 黄色值不变, 红色值增加小于 4.0, 蓝色值增加小于 0.5 | GB/T 5531 |
| 总砷(以 As 计), mg/kg ≤ | 0.1 | GB 5009.11 |
| 铅(以 Pb 计), mg/kg ≤ | 0.1 | GB 5009.12 |
| 溶剂残留量, mg/kg ≤ | 50 | GB 5009.262 |
| 黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg ≤ | 10 | GB 5009.22 |
| *苯并(a)芘, μg/kg ≤ | 8 | GB 5009.27 |
| 注: *严于国家标准的指标。 | | |

2.4 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 8955 食用植物油厂卫生规范的规定。

2.6 其它要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定;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

出厂检验项目为: 感官、酸价、过氧化值、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

食用植物调和油是以亚麻籽油、玉米胚芽油、芝麻油、小麦胚芽油为原料，经过调配、混合、包装等加工工艺制成。鉴于目前尚无国家标准及行业标准，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《食用植物油卫生标准》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。

本标准规定了食用植物调和油的范围、要求、检验方法、检验规则等。

本标准中苯并（a）芘的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

安阳九安农业有限责任公司
2017年09月03日