



412224S-2017



洛阳市钦明油脂食品有限公司企业标准

Q/LQY 0005S-2017

食用调和油

2017-09-18 发布

2017-09-18 实施

洛阳市钦明油脂食品有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由洛阳市钦明油脂食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：付钦明。

H N

Q B

食用调和油

1 范围

本标准规定了食用调和油的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以花生油、大豆油、芝麻油、核桃油、牡丹籽油、橄榄油、黑芝麻油、菜籽油、葵花籽油、玉米油、油茶籽油、亚麻籽油为原料，经过配料、混合、灌装、包装而成的食用调和油。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 花生油应符合GB/T 1534和GB 2716的规定。
- 2.1.2 芝麻油应符合GB/T 8233和GB 2716的规定。
- 2.1.3 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。
- 2.1.4 核桃油应符合GB/T 22327和GB 2716的规定。
- 2.1.5 橄榄油应符合GB/T 23347和GB 2716的规定。
- 2.1.6 黑芝麻油应符合GB/T 8233和GB 2716的规定。
- 2.1.7 菜籽油应符合GB/T 1536和GB 2716的规定。
- 2.1.8 葵花籽油应符合GB/T 10464和GB 2716的规定。
- 2.1.9 玉米油应符合GB/T 19111和GB 2716的规定。
- 2.1.10 油茶籽油应符合GB/T 11765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 牡丹籽油应符合LS/T 3242、GB 2716 和卫生部 2011 年第 9 号公告的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 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，
色泽	黄色	

气味、滋味	具有油脂固有的气味和滋味，无异味	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。
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 规定

表 2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
烟点, °C	≥ 205	GB/T 17756
冷冻试验 (0°C 储藏 5.5h)	澄清、透明	GB/T 17756
水分及挥发物, %	≤ 0.10	GB 5009.236
不溶性杂质, %	≤ 0.10	GB/T 5529
酸价(KOH), (mg/g)	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值, g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
浸出油溶剂残留, mg/kg	≤ 50	GB 5009.262
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
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 生产过程中的卫生要求

生产加工过程应符合 GB 8955 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。

H N

Q B

编制说明

食用调和油以花生油、大豆油、芝麻油、核桃油、牡丹籽油、橄榄油、黑芝麻油、菜籽油、葵花籽油、玉米油、油茶籽油、亚麻籽油为原料，经过配料、混合、灌装、包装而成。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》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了食用调和油要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中苯并（a）芘的指标严于食品安全国家标准GB 2762.

洛阳市钦明油脂食品有限公司

2017年8月21日

QB