



410221S-2018



北京中浩丹（郸城）生物科技股份有限公司企业标准

Q/BZSW 0002S-2018

配方食用调和油

2018-01-15 发布

2018-01-15 实施

北京中浩丹（郸城）生物科技股份有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由北京中浩丹（郸城）生物科技股份有限公司提出并起草。

本标准起草人：赵晓云、张浩辉、张博颖。

H N

Q B

配方食用调和油

1 范围

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

本标准适用于以芝麻油（黑芝麻油、白芝麻油）相结合，并占一定的比例，加入花生油、大豆油、菜籽油、玉米油、葵花籽油调和而成。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 芝麻油应符合GB/T 8233和GB 2716的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。
- 2.1.3 花生油应符合GB/T 1534和GB 2716的规定。
- 2.1.4 菜籽油应符合GB/T 1536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 玉米油应符合GB/T 19111和GB 2716的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表1的要求。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	液态、油状	取样品 50g，将本品倒入一洁净烧杯中，在自然光下用肉眼观察
气味、滋味	具有调和油的气味和滋味，无异味	GB/T 5525
透明度（20℃，24h）	澄清 透明 有少量沉淀	GB/T 5525
杂质	无肉眼可见外来杂质	取样品 50g，将本品倒入一洁净烧杯中，在自然光下用肉眼观察有无杂质。

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	要求	检验方法
色泽(罗维朋比色槽 25.4mm) ≤	Y70 R21	GB/T 22460

水分及挥发物, %	≤	0.15	GB 5009.236
不溶性杂质, %	≤	0.35	GB/T 15688
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[α]芘, μg/kg	≤	5	GB 5009.27
注: *苯并[α]芘严于食品安全国家标准。			

2.4 净含量与允许短缺量

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

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、净含量及允许短缺量、色泽、酸价、过氧化值。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

配方食用调和油以芝麻油（黑芝麻油、白芝麻油）相结合，并占一定的比例，加入花生油、大豆油、菜籽油、玉米油、葵花籽油调和而成。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 SB/T 10292 《食用调和油》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了配方芝麻调和油的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。本标准中苯并[α] 芘严于GB 2762的规定。

北京中浩丹（郸城）生物科技股份有限公司

H N

Q B