



413866S-2018



河南爱美味食品有限公司企业标准

Q/HAMW 0001S-2018

食用植物调和油

2018-12-26 发布

2018-12-26 实施

河南爱美味食品有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。
本标准由河南爱美味食品有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：娄玉喜。

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分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以菜籽油、大豆油、橄榄油、核桃油、山茶油、黑花生油、花生油、黑葵花籽油、芝麻油为原料，把其中几种按一定比例经调和、灌装、包装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 菜籽油应符合 GB/T 1536 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 橄榄油应符合 GB/T 23347 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 山茶油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.6 黑花生油、花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

2.1.7 黑葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。

2.1.8 芝麻油应符合 GB/T 8233 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	取适量试样置于 50mL 烧杯中，在自然光下观察性状、色泽、杂质。将试样倒入 150mL 烧杯中，水浴加热至 50℃，用玻璃棒迅速搅拌，嗅其气味，用温开水漱口后，品其滋味。
色泽	具有各品种应有的色泽	
滋、气味	具有各品种应有的滋、气味，无焦臭、酸败及其他异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

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, %	≤ 0.20	GB 5009.236
不溶性杂质, %	≤ 0.20	GB/T 15688
酸价 (KOH), mg/g	≤ 3	GB 5009.229
过氧化值, g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
溶剂残留量, mg/kg	≤ 20	GB 5009.262
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 10	GB 5009.22
*苯并[a]芘, μg/kg	≤ 8.0	GB 5009.27

注：*苯并[a]芘指标严于食品安全国家标准GB 2762。

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 14881 和 GB 8955 的规定。

2.6 其它要求

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；标签标志应符合 GB 2716 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、酸价、过氧化值。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

食用植物调和油是以菜籽油、大豆油、橄榄油、核桃油、山茶油、黑花生油、花生油、黑葵花籽油、芝麻油为原料，把其中几种按一定比例经调和、灌装、包装加工而成的。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》的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要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。本标准中苯并[a]芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南爱美味食品有限公司

H N

Q B