



413875S-2018



洛阳学堂油脂食品有限公司企业标准

Q/LXY 0001S-2018

食用植物调和油

2018-12-26 发布

2018-12-26 实施

洛阳学堂油脂食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 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、原晖、马肖、藏爱丽。

本标准自发布实施日起替代Q/LXY 0001S-2018（备案号：410819S-2018，2018-04-02发布实施）。

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、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以芝麻油、大豆油为原料，按一定比例经混合、均质、调和、灌装、封口加工而成的食用植物调和油。

其中芝麻油含量 $\geq 55\%$ 的为优级品，芝麻油含量 $\geq 40\%$ 的为一级品，芝麻油含量 $\geq 30\%$ 的为二级品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 芝麻油应符合 GB/T 8233、GB 2716 的规定。

2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535、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	从样品中取食用植物调和油，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	棕褐色	
气味、滋味	具有本品应有的气味和滋味，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
透明度 (20℃, 24h)	澄清、透明	GB/T 5525
水分及挥发物, %	≤ 0.2	GB 5009.236
不溶性杂质, %	≤ 0.1	GB/T 15688
酸价 (KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值, g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
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 , $\mu\text{g}/\text{kg}$	≤ 10	GB 5009.22
苯并 (a) 芘*, $\mu\text{g}/\text{kg}$	≤ 8	GB 5009.27
溶剂残留量, mg/kg	≤ 20	GB 5009.262

注：苯并 (a) 芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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 GB2762 的规定；农药残留限量应符合 GB2763 的规定；真菌毒素限量应符合 GB2761 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、透明度、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。

H N

Q B

编制说明

食用植物调和油是以芝麻油、大豆油为原料，按一定比例经混合、均质、调和、灌装、封口加工而成的食用植物调和油。其中芝麻油含量 $\geq 55\%$ 的为优级品，芝麻油含量 $\geq 40\%$ 的为一级品，芝麻油含量 $\geq 30\%$ 的为二级品。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 GB2716《食品安全国家标准 植物油》、GB/T8233《芝麻油》标准和 GB/T1535《大豆油》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（ α ）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